



Saint-émilion grand cru

Superficie : 5 400 ha
Production : 72 000 hl

CH. DE PRESSAC 2008

■ 95 000 ■■ 20 à 30 €

L'un des plus beaux domaines saint-émilionnais, vaste, bien exposé et coiffé d'un authentique château chargé d'histoire (c'est ici même que prit fin la guerre de Cent Ans, après la bataille de Castillon). En 2008, son propriétaire, Jean-François Quenin, a accédé à la présidence du Conseil des vins de Saint-Émilion. Il a aussi élaboré un vin très plaisant, qui associe aux classiques merlot et cabernets la carmenère et le... pressac, plus connu aujourd'hui sous le nom de malbec. Derrière le rubis éclatant de la robe, on découvre un bouquet très fruité qui mêle les baies noires à la griotte sur un fond délicatement vanillé. Souple, fraîche et légère, la bouche, à l'unisson, « respire le fruit ». Un style « féminin » que l'on appréciera dès l'automne.

● GFA Ch. de Pressac, 33330 Saint-Étienne-de-Lisse,
tél. 05.57.40.18.02, fax 05.57.40.10.07,
contact@chateau-de-pressac.com

☑ ☒ ♣ r.-v.
● Jean-François et Dominique Quenin