


## LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2023

CHÂTEAU DE PRESSAC 2019 - 2 étoiles

« Suave et élégant, ce vin joue la carte de la finesse avec réussite. On appréciera son nez complexe de fruits noirs et rouges, sa matière richement fruitée, avec une touche épicée et beaucoup de fraîcheur, ses tannin soyeux et enfin son boisé bien intégré. Un joli classique, équilibré et de bonne longueur. »




**CH. DE PRESSAC 2019 ★★**

■ Gd cru clas. | 64 000 |  | 20 à 30 €

97 98 **01** 02 04 05 06 07 08 |10| |11| |12| |13| 14 15 16  
17 **18 19**

Un cru classé (depuis 2012), vaste (36 ha) et historique à double titre : il fut le cadre en 1453 de la reddition des Anglais après la bataille de Castillon et, au XVIII<sup>es.</sup>, le seigneur du lieu introduisit le cépage appelé auxerrois, puis noir de Pressac et finalement malbec. Il a été acquis en 1997 et entièrement rénové par Jean-François Quenin, ancien cadre du groupe Darty et ancien président du Conseil des vins de Saint-Émilion.

Suave et élégant, ce vin joue la carte de la finesse avec réussite. On appréciera son nez complexe de fruits noirs et rouges, sa matière richement fruitée, avec une touche épicée et beaucoup de fraîcheur, ses tanins soyeux et enfin son boisé bien intégré. Un joli classique, équilibré et de bonne longueur. 🍷 2025-2032

📍 CH. DE PRESSAC, Ch. de Pressac,  
33330 Saint-Étienne-de-Lisse, tél. 05 57 40 18 02,  
contact@chateaudepressac.com    r.-v.