



Grand Cru Classé de l'exceptionnelle appellation Saint-Emilion, le Château de Pressac surplombe un terre situé plein sud à Saint-Etienne de Lisse, à l'est de Saint-Emilion. La propriété s'étend sur 42 hectares d'un seul tenant, dont 36 hectares de vignes. Heureux propriétaires depuis 1997, Dominique et Jean-François Quenin donnent à leurs vins toute l'élégance et la force de leur terroir.

Cette semaine, Cookissime vous propose sa Rosée. LEX



Cette propriété historique (c'est au Château de Pressac, à l'issue de la bataille de Castillon, qu'a été signé le traité mettant fin à la guerre de Cent Ans) a été rachetée en 1997 par **J.F. et D. QUENIN** qui ont entrepris d'importants travaux de rénovation et d'amélioration tant dans la vigne que dans les chais.

Située sur la commune de St Etienne de Lisse, à l'est de l'appellation Saint-Emilion, la propriété de 42 hectares surplombe la vallée de la Dordogne, bénéficiant d'un terroir d'exception. Le vignoble, idéalement exposé, s'étend sur 36 hectares d'un seul tenant, également réparti entre le plateau calcaire, les coteaux argilo-calcaires et le pied de côtes de Saint-Emilion. Le domaine pratique une viticulture traditionnelle, laboure encore au cheval et a essayé la culture biologique.

Sous la supervision de **Claude Bourguignon**, spécialiste des terroirs, de nombreux pieds de vigne ont été déracinés et replantés en terrasses ; les cépages Malbec et Carménère ont été introduits.

L'encépagement est aujourd'hui de 72% de Merlot, 14% de Cabernet Franc, 12% de Cabernet Sauvignon et 2% répartis entre Carménère et Malbec, plantés en moyenne avec une densité de 5500 à 6000 pieds à l'hectare.

Le domaine produit, outre ses deux grands crus de Saint-Emilion, de **10 000 à 20 000 bouteilles de Bordeaux Clairet (rosé) par an.**

#### LE VIN :

Appellation : Bordeaux Clairet

Vin de saignées (assemblage des différents cépages)

Macération pelliculaire de 24 h pour extraire couleur et arômes

Stabulation à froid (8°) pour débouillage et apport d'arômes et de gras (4 jours)

Fermentation lente à basse température (16°) pendant 45 jours environ

Apport limité d'oxygène (gestion par dégustation journalière)

Mise en bouteille précoce, avec maintien d'un peu de gaz carbonique dissous pour garder la fraîcheur

La Rosée du Château de Pressac 2013

PV : 6 € TTC

Point de vente : au Château de Pressac . Tel : 05 57 40 18 02