



BORDEAUX

■ Saint-Emilion Grand cru

Château de Pressac

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★




Contact Jean-François Quenin
33330 Saint-Etienne-de-Lisse - T. 05 57 40 18 02
contact@chateau-de-pressac.com
www.chateau-de-pressac.com

Exploitant un vignoble d'une trentaine d'hectares d'un seul tenant, également réparti entre plateau, coteau et pied de côtes de Saint-Emilion, Pressac présente une dimension historique : c'est en effet au château qu'en 1453, à l'issue de la bataille de Castillon, fut signée la reddition mettant un terme à la guerre de Cent Ans. Acquis en 1997 par la famille Quenin, le domaine pratique des vinifications parcellaires.

Surface du vignoble : 30 ha (rouge) • Cabernet franc (4 ha), Cabernet sauvignon (3 ha), Merlot (22 ha), Autres (1 ha)
• Age moyen des vignes : 20 ans • Vendange manuelle : 100 %.


Château Tour de Pressac

2008 | 15.5/20 | 17€

 Un flacon en devenir, mais qui annonce au nez une maturité très bien menée, sur la violette et le bois précieux. Le merlot joue la carte de la subtilité sur une texture très douce, presque féminine malgré sa concentration.


Château de Pressac

2008 | 15.5/20 | 22,50€

 Voici un vin délicat, dont le nez se pare de notes de fruits noirs. La bouche souple, d'une belle amplitude, demeure charpentée, avec des tanins soyeux qui confèrent une bonne aptitude au vieillissement.


Château de Pressac

2007 | 15.5/20 | 22,50€

 Sur la mine de crayon et l'encre de Chine, le nez est l'exemple même de la minéralité sur le terroir bordelais. Bien constituée, la bouche joue sur le charme et la texture sensuelle de l'appellation.


Château Tour de Pressac

2007 | 15/20 | 17€

 De couleur sombre, ce 2007 s'exprime sur un registre fumé, un peu démonstratif mais séduisant. La touche Saint-Emilion se retrouve en bouche, sur des tanins au soyeux extrême, soulignés par un élevage noble.


Château de Pressac

2006 | 15.5/20 | 22,50€

 Un nez attirant, qui exprime un surcroît de fraîcheur sur un registre très fruits rouges frais. La bouche propose une allonge très subtile, sur une touche tannique ronde et veloutée.

Château Tour de Pressac

2006 | 15/20 | 17€

 Cassis, mûre, figue et violette nuancent, en une intensité rare, la phase olfactive. Notons également la fine trame veloutée, qui fait vraiment partie de l'expression du style du château.

Où trouver les vins du domaine...

RESTAURANT Hostellerie de Plaisance (33330 Saint-Emilion)