



## CHÂTEAU TOUR DE PRESSAC 2014 NOTES DE DEGUSTATION

**Vinum (89/100 juillet 2025)** Süssholz, Brombeeren, Kräuterspeck, dunkler Tabak, kühler Kamin; am Gaumen saftig, frisch, knackige Frucht, die Tannine gut integriert, zeigt Zug, Frische, Energie und Länge. Ein ausgewogener, saftiger, klassischer Bordeaux.

**Gilbert & Gaillard (88 – Décembre 2016 et Automne 2017) :** "Robe soutenue, reflets jeunes presque violacés. Nez fruité légèrement épanoui, tonalités minérales discrètes. La bouche mise clairement sur le fondu, la souplesse, la fraîcheur. Pari réussi, le vin est harmonieux, ouvert et bien parfumé."

"Deep colour with young tints bordering on purple-blue. Slightly open, fruity nose with subtle mineral tones. Mellowness, suppleness and freshness are clear themes on the palate. The gamble has paid off – the wine is Harmonious, open and nicely scented."

**DVE Guide des Vins (91/100 – Déc 2016) :** « Robe rubis, soutenue avec des nuances de jeunesse, très lumineuse limpide, et un jambage multiple sur les parois du verre. Le nez est franc, assez ouvert, il développe des notes de fruits rouges et noirs bien mûrs (cerise noire, mûre, myrtille et cassis) ; viennent ensuite des nuances boisées qui s'expriment avec un caractère mentholé et d'eucalyptus. L'aération montre un caractère évolutif avec des notes sur la fève de cacao, des notes poivrées, ainsi qu'une discrète touche d'épices douces. Belle bouche avec une attaque pleine de tendresse à la fois ample, ronde, veloutée, où s'expriment parfaitement les fruits. À l'évolution, ce vin plus étoffé garde sa souplesse. La charpente tannique est bien intégrée et les tanins sont polis. On a du charme, de la subtilité et un ensemble feutré qui affiche même sur le plan aromatique une certaine maturité. Finale persistante.»

**Médaille d'Or Concours de Bordeaux 2016**

**Médaille d'Or Vinalies Internationales 2016 :** « ce 2014, vêtu d'une très belle robe pourpre grenat presque noire, libère un nez raffiné où se mêlent les fruits rouges et noirs, les épices douces et un boisé fondu. La bouche est très équilibrée, élégante, avec un beau volume et des tanins soyeux. Du travail d'orfèvre pour un vin si jeune. »

**Vins et Gastronomie :** « Pourpre, sa robe s'exprime par une palette de cerise noire. Epicé et fruité rouge, son nez développe des notes marquées de fruits noirs. La mise en bouche plaisante dès l'attaque s'ouvre sur de beaux fruits à noyaux (prune) posés sur un fond de sous-bois.»

**Guide Hachette des Vins 2018 (2 étoiles) :** "Le second vin talonne son « grand frère ». Un vin plus « merlot », très coloré, très ouvert sur les fruits mûrs, avec un boisé bien présent mais racé, au palais chaleureux, rond et puissant, doté de tanins soyeux. Un beau classique pour la cave. 2020-2027."

**Ranking Bordeaux – Rémy Poussart (15,2/20 ; 88/100 ; 339<sup>ème</sup>/556**

JEAN-FRANÇOIS ET DOMINIQUE QUENIN

33330 Saint-Étienne-de-Lisse - Tél. + 33 (0)5 57 40 18 02 - [contact@chateaudepressac.com](mailto:contact@chateaudepressac.com)  
[www.chateaudepressac.com](http://www.chateaudepressac.com) - instagram et facebook : @chateaudepressac