



Saint Emilion Grand Cru

2005

Château Tour de Pressac

Caractéristiques

Région :	Bordeaux Rive Droite
Appellation :	Saint-Emilion Grand Cru
Encépagement :	72% Merlot et 15% Cabernet Franc, 12% Cabernet Sauvignon, 1% Malbec, 1% Carmenère
Age moyen des vignes :	10 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire sur socle calcaire
Situation :	En coteaux exposition sud
Vendanges :	Manuelles avec trie
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Egrappage total, fermentation en cuve thermorégulée
Elevage :	12 mois en barriques (65% de bois neufs)
Vinificateur :	Jean-François Quenin
Propriétaire :	Jean-François et Dominique Quenin

Analyse

Visuel :	Robe rubis, bel éclat.
Olfactif :	Intense et profond, le nez développe des parfums de fruits rouges (fraises des bois, groseilles) très mûrs, associés à des notes d'élevage cacotées et toastées.
Gustatif :	La race du terroir de Pressac s'impose dès l'attaque de bouche. Le vin développe un superbe volume tout en finesse. Les tanins sont soyeux et veloutés malgré leur importance. La finale est longue et persistante sur la minéralité.
Global :	Les calcaires de Castillon de ce terroir apportent profondeur et fraîcheur à ce superbe Saint Emilion Grand Cru.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2020
Prix estimé à ce jour :	21.50 € TTC – Prix Club : 19 € TTC
Accords mets - vin :	Gigot d'agneau aux herbes et flageolets
Service :	Carafer 2 heures, servir à 17 ° C