

# Château DE PRESSAC

## Saint-Emilion Grand Cru Classé

(promu Grand Cru Classé depuis 2012)

### VIGNOBLE ET VINIFICATION

Propriétaire Exploitant : Famille QUENIN

Superficie : 42 hectares dont 36 hectares de vignes

Encépagement : 72% merlot, 14% Cabernet Franc,  
2% Cabernet Sauvignon, 1% Malbec, 1% Carmenère

Vignes : Travail du sol, taille en guyot double,  
ébourgeonnage, lutte raisonnée,  
effeuillage échardage et éclaircissage.

Vendanges : Manuelles

Vinification : Egrappage, 100% macération préfermentaire,  
remontages, pigeage, contrôle des températures,  
cuvaision longue (3 à 4 semaines).

Elevage : 1 an en barriques (dont 65% de barriques neuves).



### HISTORIQUE

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 Cents Ans) a été rachetée en 1997 par Jean François et Dominique QUENIN qui ont entrepris d'importants travaux de rénovation et d'amélioration tant dans la vigne que dans les chais.

### RECOMPENSES

#### Millésime 2012

Jancis Robinson : 16.5/20  
James Suckling : 89-90/100  
Decanter : 15.5/20  
RVF : 14.5-15.5/20

#### Millésime 2011

Médaille OR Paris 2013  
Wine Spectator : 89-92/100  
James Suckling : 89-90/100  
RVF : 14-15/20  
Médaille ARGENT Aquitaine 2013  
Guide Hachette 2015 : 1 étoile

#### Millésime 2010

Wine Spectator : 91-94  
Neil Martin : 90-92  
Vinum : 16.5/20  
Médaille ARGENT Bruxelles 2012

#### Millésime 2009

Wine Spectator : 89-92  
Médaille d'ARGENT Bruxelles 2011  
Guide des Vins de Bordeaux : 16.5/20  
WEINWISSER : 18/20

#### Millésime 2008

Médaille OR Paris  
Médaille OR Bruxelles 2010  
Médaille OR Bordeaux  
WEINWISSER : 17/20  
Guide Hachette 2012

#### Millésime 2007

Médaille ARGENT Bordeaux  
WEINWISSER : 17/20  
Le Point : 14/20  
Les Meilleurs Vins de France 2009 : 15/20  
Guide Hachette 2011