



WWW.APELY.COM

## Château de Pressac



**Origen:**  
Francia, Saint-Émilion, Bordeaux

**Denominación:**  
Saint-Émilion AOC



**Terroir:**  
Los vides se encuentran sobre una meseta de piedra caliza, elevándose 80 metros encima del río Dordoña. 36 hectáreas son utilizadas para los vides y comparten 3 tipos de suelo: meseta, laderas y pies de la colina.

**Viñedo:**  
33,6 hectáreas.

**Vinificación:**  
Recolección de uvas en pequeñas cajas. Durante el proceso de fermentación se utilizan depósitos de hormigón termoregulados que se llenan a través de un sistema de gravedad que a su vez utiliza un sistema de perforación robótica e hidráulicos. La maduración se hace en barricas de las cuales el 65% se renuevan cada año y se lleva a cabo en un período de 12 meses.

**Cepa:**  
69% Merlot  
18% Cabernet Franc  
9% Cabernet Sauvignon  
2.5% Malbec (Noir de Pressac)  
1.5% Carmenère

**Degustación:**  
Vino de color púrpura. Aromas de frutas negras y rojas como cassis, cereza y moras, con notas de especias y maleza. Una nariz sutil y de taninos finos. Vino elegante.