



Château de Pressac
GRAND CRU CLASSÉ

FICHE TECHNIQUE Château de PRESSAC 2019

- Vignoble** :
- **Superficie totale en 2019** : 36.5 ha
 - **Superficie en production en 2019** : 33.3598 ha
 - **Production 2019** : 1 350 hl

Lutte raisonnée, confusion sexuelle, travail du sol, ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage.

Date de récolte 2019 :

- **Malbecs (Noir de Pressac)** : le 27/09
- **Merlots** : du 26/09 au 8/10
- **Cabernets-Francs** : 8 et 9/10
- **Cabernets-Sauvignons** : le 14/10
- **Carmenères** : le 14/10

Récolte manuelle en cagettes, double tri des raisins (table vibrante, Tribaie et Qualibaie), encuvage gravitaire, vinification par remontages doux et/ou délestages, cuvaisons de 20 à 24 jours en 2019, fermentations malolactiques pour partie en barriques neuves.

Production Millésime 2019 :

- **Château de Pressac - Saint Emilion Grand Cru Classé (premier vin)** :

Assemblage prévu :

- 77 % Merlot
- 9 % Cabernet-Franc
- 11 % Cabernet-Sauvignon
- 1 % Malbec (Noir de Pressac)
- 2 % Carmenère

Quantité : 104 000 bouteilles environ (8 666 caisses)

Elevage 16 à 18 mois : 100% en barriques dont 50% de bois neuf

Degré estimé : 14,5 % vol

- **Château Tour de PRESSAC - Saint Emilion Grand Cru (second vin)**

Assemblage prévu :

- 81 % Merlot
- 7 % Cabernet-Franc
- 6 % Cabernet-Sauvignon
- 5 % Malbec (Noir de Pressac)
- 1 % Carmenère

Quantité : 73 300 bouteilles environ (6 110 caisses)

- **La Rosée du Château de Pressac - Bordeaux Rosé**

Quantité : 2 600 bouteilles