

FICHE TECHNIQUE Château de PRESSAC 2021

Vignoble :

- **Superficie en production en 2021 :** 32.3798 ha
- **Production 2021 :** 1 094 hl

Lutte raisonnée, confusion sexuelle, travail du sol et/ou enherbements, ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage.

Date de récolte 2021 :

- **Malbec :** le 4/10
- **Merlots :** du 1/10 au 12/10
- **Cabernets-Francs :** le 13/10
- **Cabernets-Sauvignons :** le 18/10
- **Carménères :** le 18/10

Récolte manuelle en cagettes, double tri des raisins (table vibrante, et tri densimétrique Tribaie), encuvage gravitaire, vinification par remontages doux et/ou délestages, cuvaisons de 18 à 21 jours en 2021, fermentations malolactiques pour partie en barriques neuves.

Production Millésime 2021 :

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

Assemblage prévu :

- 73 % Merlot
- 17 % Cabernet-Franc
- 7 % Cabernet-Sauvignon
- 2 % Carménère
- 1 % Malbec (Noir de Pressac)

Quantité : 70 000 bouteilles environ (5 833 caisses)

Elevage 16 à 18 mois : 95% en barriques dont 50% de bois neuf (225L et 500 L) et 5% en amphores.

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

Assemblage prévu :

- 85 % Merlot
- 5 % cabernet franc
- 5 % Malbec
- 4 % cabernet sauvignon
- 1 % carménère

Quantité : 60 000 bouteilles environ (5 000 caisses)

Elevage 16 à 18 mois : 60 % en barriques et 40 % en cuves

● **La Rose de Lisse - Saint Emilion Grand Cru (3^{ème} vin)**

Assemblage prévu : 100 % Merlot

Quantité : 10 000 bouteilles environ (833 caisses)

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

Vinifié en fûts de 500 L en Acacia

Quantité : 2 000 bouteilles



TECHNICAL SHEET Château de PRESSAC 2021

Vineyard :

- **Total surface area** : 41.5 ha
- **Surface area in production in 2019** : 32.3798 ha
- **2021 production** : 1 094 hl

Sustainable culture, sexual confusion, ploughing of the soil, debudding, deleafing, thinning out of the vines.

Date of picking in 2021 :

- **Malbecs (Noir de Pressac)** : 04/10
- **Merlots** : from 01/10 to 12/10
- **Cabernets-Francs** : 13/10
- **Cabernets-Sauvignons** : 18/10
- **Carmenères** : 18/10

Picking by hand in small crates, double sorting (vibrating table, Tribaie (density) and Qualibaie (size)), gravitational filing, « remontages doux » (smooth pumping over) and/or « délestages » (rack and return), long vatting (18 to 21 days in 2021), malolactic fermentation partly made in new barrels.

2021 vintage production :

- **Château de Pressac - Saint Emilion Grand Cru Classé (first wine) :**

Anticipated blend :

- 73 % Merlot
- 17 % Cabernet-Franc
- 7 % Cabernet-Sauvignon
- 2 % Carménère
- 1 % Malbec (Noir de Pressac)

Quantity : around 70 000 bottles (5 833 cases)

Ageing 16 to 18 months : 95 % in barrels (50 % new) (225 L and 500 L) and 5 % in amphorae

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

Anticipated blend :

- 85 % Merlot
- 5 % cabenet franc
- 5 % Malbec (Noir de Pressac)
- 4 % cabernet sauvignon
- 1 % carmenère

Quantity : around 60 000 bottles (5 000 cases)

Ageing 16 to 18 months : 60 % in barrels and 40 % in vats

- **La Rose de Lisse - Saint Emilion Grand Cru (3ème vin)**

Anticipated blend : 100 % Merlot

Quantity : around 10 000 bottles (833 cases)

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

Vinified in 500 liters acacia barrels

Quantity : 2 000 bottles

JEAN-FRANÇOIS ET DOMINIQUE QUENIN