TECHNICAL SHEET Château de PRESSAC 2022

**Vineyard :**

**- Total surface area** : 41.5 ha

* **Surface area in production in 2022** : 36.2875 ha
* **2022 production** : 1 170 hl

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

**Date of picking in 2022 :**

* **Malbecs (Noir de Pressac) :** 8/09
* **Merlots** : from 8/09 to 23/09
* **Cabernets-Francs** : from23/09 to 26/09
* **Petit-Verdots** : le 23/09
* **Cabernets-Sauvignons** : 3/10
* **Carménères** : 3/10

Picking by hand in small crades, double sorting (vibrating table, Tribaie (density) and Qualibaie (size)), gravitationnal filing, « remontages doux » (smooth pumping over) and/or « délestages » (rack and return), long vating (18 to 21 days in 2022), malolactic fermentation partly made in new barrels.

**2022 vintage production :**

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

**Anticipated blend** :

70 % Merlot

17 % Cabernet-Franc

10 % Cabernet-Sauvignon

1.5 % Carménère

1 % Noir de Pressac (Malbec)

0.5 % Petit Verdot

**Quantity**: around 105 0000 bottles (8 750 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** :

89 % Merlot

4 % Cabernet-Franc

3 % Cabernet-Sauvignon

3 % Noir de Pressac (Malbec)

0,5 % Carménère

0,5 % Petit Verdot

**Quantity :** around 45 000 bottles (3 750 cases)

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