

FICHE TECHNIQUE Château de PRESSAC 2022

Vignoble :

- **Superficie en production en 2022** : 36.2875 ha
- **Production 2022** : 1 170 hl

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

Date de récolte 2022:

- **Malbec** : le 8/09
- **Merlots** : du 8/09 au 23/09
- **Cabernets-Francs** : du 23/09 au 26/09
- **Petit-Verdets** : le 23/09
- **Cabernets-Sauvignons** : le 3/10
- **Carmenères** : le 3/10

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 19 à 24 jours en 2022, fermentations malolactiques pour partie en barriques neuves.

Production Millésime 2022 :

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

Assemblage prévu :

- 70 % Merlot
- 17 % Cabernet-Franc
- 10 % Cabernet-Sauvignon
- 1.5 % Carménère
- 1 % Noir de Pressac (Malbec)
- 0.5 % Petit Verdot

Quantité : 105 000 blles environ (8 750 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 :

- 89 % Merlot
- 4 % Cabernet-Franc
- 3 % Cabernet-Sauvignon
- 3 % Noir de Pressac (Malbec)
- 0,5 % Carménère
- 0,5 % Petit Verdot

Quantité : 45 000 blles environ (3 750 caisses)

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