

## FICHE TECHNIQUE Château de PRESSAC 2023

### Vignoble :

- **Superficie en production en 2023 :** 39 ha
- **Production 2023 :** 1450 hl

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

### Date de récolte 2023 :

- **Malbec :** le 20/10
- **Merlots :** du 14/09 au 28/09
- **Cabernets-Francs :** du 21/09 au 2/10
- **Cabernets-Sauvignons :** du 2 au 6/10
- **Carménères :** 6/10
- **Petit Verdot :** 25/10

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 22 à 24 jours en 2023, fermentations malolactiques pour partie en barriques neuves.

### Production Millésime 2023:

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

#### **Assemblage prévu :**

70 % Merlot  
 16.5 % Cabernet-Franc  
 9 % Cabernet-Sauvignon  
 2 % Carménère  
 2 % Malbec (Noir de Pressac)  
 0.5 % Petit Verdot

**Quantité :** 125 000 bouteilles environ (10 416 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 :**

84 % Merlot  
 10 % Cabernet franc  
 3 % Cabernet sauvignon  
 2 % Malbec  
 0.5 % Carménère  
 0.5% Petit Verdot

**Quantité :** 55 000 bouteilles environ (4 583 caisses)

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

- **La Rose de Lisse - Saint Emilion Grand Cru (3<sup>ème</sup> 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 :** 2 500 bouteilles

**JEAN-FRANÇOIS ET DOMINIQUE QUENIN**