

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, éclaircissage.

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^{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 : 2 500 bouteilles

JEAN-FRANÇOIS ET DOMINIQUE QUENIN