

FICHE TECHNIQUE Château de PRESSAC 2025

Vignoble :

- **Superficie en production en 2025 :** 39.7315 ha
- **Production 2025 :** 927.4 hl

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

Date de récolte 2025 :

- **Malbecs :** le 16/09
- **Merlots :** du 11/09 au 19/09
- **Cabernets-Francis :** du 23/09 au 24/09
- **Petit-Verdets :** le 24/09
- **Cabernets-Sauvignons :** le 24/09
- **Carménères :** le 24/09

Récolte manuelle en cagettes, double tri des raisins (table vibrante, et tri densimétrique Tribaie), encuvage gravitaire avec 20% de vendange entière (non éraflée, non foulée), vinification par remontages doux, cuvaisons de 17 à 24 jours en 2025, fermentations malolactiques pour partie en barriques neuves.

Production Millésime 2025 :

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

Assemblage prévu :

- 71 % Merlot
- 17 % Cabernet-Franc
- 7 % Cabernet-Sauvignon
- 2 % Malbec
- 1.5 % Carménère
- 1.5 % Petit Verdot

Quantité : 91 400 blles environ (7 616 caisses)

Elevage 16 à 18 mois : 91% en barriques dont 40% de bois neuf (63% en 225L et 28% en 500 L) et 9% en Amphores.

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

Assemblage prévu :

- 85 % Merlot
- 5 % Cabernet-Franc
- 5 % Cabernet-Sauvignon
- 2 % Carménère
- 2 % Malbec
- 1 % Petit Verdot

Quantité : 28 900 blles environ (2 408 caisses)

Elevage 16 à 18 mois : 100% en barriques dont 15% de bois neuf (84% en 225L ; 16% en 500L)



- **Pressac de Pressac – Vin de France Rouge –**
Assemblage : 100% Noir de Pressac (Malbec)
Elevage : 20 à 24 mois en barriques de 500L neuves
Quantité : 1 300 blles

- **La Rosée du Château de Pressac - Bordeaux Rosé –**
Vinifié en futs de 500 L en Acacia
Assemblage :
 - 1/3 Malbec
 - 1/3 Merlot
 - 1/3 Cabernet Franc**Quantité :** 1 926 blles