



Château de Pressac
GRAND CRU CLASSÉ

FICHE TECHNIQUE Château de PRESSAC 2017

Vignoble :

- **Superficie totale** : 36.2138 ha
- **Superficie en production en 2017** : 33.0150 ha
- **Production 2017** : 1250 hl

Lutte raisonnée, confusion sexuelle, travail du sol, ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage.

Date de récolte :

- **Malbec** : le 14/09
- **Merlots** : du 14/09 au 28/09
- **Cabernets-Francis** : 27 et 28/09
- **Cabernets-Sauvignons** : le 4/10
- **Carmenères** : le 4/10

Récolte manuelle en cagettes, double tri des raisins (table vibrante, Tribaie et Qualibaie), encuvage gravitaire, vinification par pigeages et/ou remontages, cuvaisons de 23 à 28 jours en 2017, fermentations malolactiques pour partie en barriques neuves.

Production Millésime 2017 :

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

Assemblage prévu :

74.5% Merlot
16% Cabernet-Franc
7% Cabernet-Sauvignon
1% Malbec (Noir de Pressac)
1.5% Carmenère

Quantité : 114 500 blles environ (9 541 caisses)

Elevage : 100% en barriques dont 50% de bois neuf.

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

Assemblage prévu :

90 % Merlot
10 % Malbec

Quantité : 48 000 blles environ (4 000 caisses)

• **La Rosée du Château de Pressac - Bordeaux Rosé**

Quantité : 2 266 blles