

FICHE TECHNIQUE CHATEAU DE PRESSAC 2020

Vignoble :

- **Superficie en production en 2020** : 32.3798 ha
- **Production 2020** : 1 111 hl

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

Date de récolte 2020 :

- **Malbecs** : le 16/09
- **Merlots** : du 16/09 au 28/09
- **Cabernets-Francs** : 29 et 30/09
- **Cabernets-Sauvignons** : le 30/09
- **Carménères** : le 30/09

Récolte manuelle en cagettes, double tri des raisins (table vibrante, Tribaie et Qualibaie), encuvage gravitaire, vinification par remontages doux et/ou délestages, cuvaisons de 18 à 24 jours en 2020, fermentations malolactiques pour partie en barriques neuves.

Production Millésime 2020 :

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

Assemblage prévu :

79 % Merlot
12 % Cabernet-Franc
6 % Cabernet-Sauvignon
1 % Malbec (Noir de Pressac)
2 % Carménère

Quantité : 100 000 blles environ (8 333 caisses)

Elevage 16 à 18 mois : 100 % en barriques dont 50 % de bois neuf

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

Assemblage prévu :

87 % Merlot
5 % Malbec (Noir de Pressac)
4 % Cabernet franc
3 % Cabernet sauvignon
1 % Carménère

Quantité : 30 000 blles environ (2 500 caisses)

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

• La Rose de Lisse - Saint Emilion Grand Cru (3^{ème} vin)

Assemblage prévu : 100 % Merlot

Quantité : 10 000 blles environ (833 caisses)

• La Rosée du Château de Pressac - Bordeaux Rosé

Vinifié en futs de 500 L en Acacia

Quantité : 2 300 blles