



**Château de Pressac**  
GRAND CRU CLASSÉ

---

**FICHE TECHNIQUE Château de PRESSAC 2019**

- Vignoble :**
- **Superficie totale en 2019 :** 36.5 ha
  - **Superficie en production en 2019 :** 33.3598 ha
  - **Production 2019 :** 1 350 hl

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

**Date de récolte 2019 :**

- **Malbecs (Noir de Pressac) :** le 27/09
- **Merlots :** du 26/09 au 8/10
- **Cabernets-Francs :** 8 et 9/10
- **Cabernets-Sauvignons :** le 14/10
- **Carmenères :** le 14/10

Récolte manuelle en cagettes, double tri des raisins (table vibrante, Tribaie et Qualibaie), encuvage gravitaire, vinification par remontages doux et/ou délestages, cuvaisons de 20 à 24 jours en 2019, fermentations malolactiques pour partie en barriques neuves.

**Production Millésime 2019 :**

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

**Assemblage prévu :**

- 77 % Merlot
- 9 % Cabernet-Franc
- 11 % Cabernet-Sauvignon
- 1 % Malbec (Noir de Pressac)
- 2 % Carmenère

**Quantité :** 104 000 bouteilles environ (8 666 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 :**

- 81 % Merlot
- 7 % Cabernet-Franc
- 6 % Cabernet-Sauvignon
- 5 % Malbec (Noir de Pressac)
- 1 % Carmenère

**Quantité :** 73 300 bouteilles environ (6 110 caisses)

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

**Quantité :** 2 600 bouteilles