**FICHE TECHNIQUE Château de PRESSAC 2022**

**Vignoble :**

* **Superficie en production en 2022** : 36.2875 ha
* **Production 2022** : 1 170 hl

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

**Date de récolte 2022:**

* **Malbec :** le 8/09
* **Merlots** : du 8/09 au 23/09
* **Cabernets-Francs** : du 23/09 au 26/09
* **Petit-Verdots** : le 23/09
* **Cabernets-Sauvignons** : le 3/10
* **Carmenères** : le 3/10

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 19 à 24 jours en 2022, fermentations malolactiques pour partie en barriques neuves.

**Production Millésime 2022 :**

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

**Assemblage prévu** :

70 % Merlot

17 % Cabernet-Franc

10 % Cabernet-Sauvignon

1.5 % Carménère

1 % Noir de Pressac (Malbec)

0.5 % Petit Verdot

**Quantité**: 105 000 blles environ (8 750 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** :

89 % Merlot

4 % Cabernet-Franc

3 % Cabernet-Sauvignon

3 % Noir de Pressac (Malbec)

0,5 % Carménère

0,5 % Petit Verdot

**Quantité :** 45 000 blles environ (3 750 caisses)

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