

# Château de Pressac

GRAND CRU CLASSÉ

*Appellation Saint-Emilion Grand Cru Contrôlée*

## FICHE TECHNIQUE Château de PRESSAC 2012

### Vignoble :

- **Superficie totale** : 36.2138 ha
- **Superficie en production en 2012** : 33.6208 ha
- **Rendement 2012** : 25.3 hl/ha

Lutte raisonnée, travail du sol (dont une partie à cheval), ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage.

### Date de récolte :

- **Malbec** : le 05/10
- **Merlots** : du 05/10 au 16/10
- **Cabernets-Francis** : 16 et 17/10
- **Cabernets-Sauvignons** : le 22/10
- **Carmenères** : le 22/10

Récolte manuelle en cassettes, triple tri des raisins (2 tables vibrantes et 1 tri optique), encuvage gravitaire ou semi gravitaire, vinification par pigeages et/ou remontages, cuvaisons de 18 à 24 jours en 2012, fermentations malolactiques pour partie en barriques.

### Production Millésime 2012 :

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

**Assemblage prévu :**

69% Merlot  
18% Cabernet-Franc  
9% Cabernet-Sauvignon  
2.5% Malbec (Noir de Pressac)  
1.5% Carmenère

**Quantité** : 66 000 blles environ (5500 caisses)

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

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

**Assemblage prévu** : 90 % Merlot

**Quantité** : 28000 blles environ (2333 caisses)

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

**Quantité** : 12000 blles