



LA ROSÉE DU CHÂTEAU DE PRESSAC

BORDEAUX ROSÉ

APPELLATION	Bordeaux Rosé
HISTOIRE	1453 : reddition de la Guerre de Cent Ans 1997 : achat de la propriété par Jean-François et Dominique Quenin 2012 : Grand Cru Classé
SOLS	Plateau calcaire, côteaux argilo-calcaires, pieds de côte argilo-sabonneux
SUPERFICIE	47 ha dont 41 ha de vignes
ENCÉPAGEMENT	72 % Merlot - 16% Cabernet Franc - 7% Cabernet Sauvignon 1% Pressac (Malbec) - 2% Carmenère - 2% Petit Verdot
DENSITÉ DE PLANTATION	5500 à 8000 pieds/ha
RENDEMENT	35 hl / ha à 40 hl / ha
VIGNES	Gestion parcellaire - Certification HVE 3 - Travail du sol, taille double guyot, ébourgeonnage, éfeuillage, échardage, éclaircissage
VENDANGES	Manuelles en cagettes Double tri des raisins (table vibrante et densimétrie) Égrapage 100%
CUVAISON	Encuvage gravitaire, cuves saignées dès l'encuvage
VINIFICATION	Vinification de 3/4 mois en barriques d'acacia de 500 litres neuves. Bâtonnage sur lie. Filtration puis embouteillage vers le mois de février

Jean-François et Dominique Quenin

Château de Pressac, 33330 Saint-Étienne-de-Lisse
Tél. + 33 (0)5 57 40 18 02 - contact@chateauidepressac.com - www.chateauidepressac.com

MILLÉSIMES

2019 Après un printemps plutôt frais et humide, l'été a été marqué par la sécheresse et la chaleur. Deux épisodes pluvieux fin juillet et fin août ont évité que le stress hydrique ne bloque la maturation. Les merlots ont été cueillis dans des conditions idéales. Les pluies survenues à la fin des vendanges ont permis aux cabernets de s'assouplir.

DATE DE VENDANGES :

Malbec : le 27/09
Merlot : du 26/09 au 08/10
Cabernet-Franc : 08 et 09/10
Cabernet-Sauvignon : le 14/10
Carmenère : le 14/10

ASSEMBLAGE FINAL :

Merlot : 50%
Cabernet-Franc : 25%
Malbec : 25%

CHÂTEAU DE PRESSAC
33330 Saint-Étienne-de-Lisse

Tél. + 33 (0)5 57 40 18 02
contact@chateauidepressac.com - www.chateauidepressac.com