TECHNICAL SHEET Château de PRESSAC 2023

**Vineyard :**

**- Total surface area** : 41.5 ha

* **Surface area in production in 2023** : 39 ha
* **2023 production** : 1 450 hl

Sustainable culture, sexual confusion, ploughing of the soil, debudding, deleafing, thinning out of the vines.

**Date of picking in 2023 :**

* **Malbec :** le 20/10
* **Merlots** : du 14/09 au28/09
* **Cabernets-Francs** : du 21/09 au 2/10
* **Cabernets-Sauvignons** : du 2 au 6/10
* **Carménères** : 6/10
* **Petit Verdot**: 25/10

Picking by hand in small crades, double sorting (vibrating table, Tribaie (density) and Qualibaie (size)), gravitationnal filing, « remontages doux » (smooth pumping over) and/or « délestages » (rack and return), long vating (18 to 21 days in 2021), malolactic fermentation partly made in new barrels.

**2023 vintage production :**

* **Château de Pressac - Saint Emilion Grand Cru Classé (first wine) :**

 **Anticipated blend** :

 70 % Merlot

 16.5 % Cabernet-Franc

 9 % Cabernet-Sauvignon

 2 % Carménère

 2 % Malbec (Noir de Pressac)

 0.5 % Petit Verdot

 **Quantity**: around 125 000 bottles (10 416 cases)

 **Ageing 16 to 18 months :** 95 % in barrels (50 % new) (225 L and 500 L) and 5 % in amphorae

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

 **Anticipated blend** :

 84 % Merlot

 10 % Cabernet franc

 3 % Cabernet sauvignon

 2 % Malbec

 0.5 % Carménère

 0.5% Petit Verdot

 **Quantity :** around 55 000 bottles (4 583 cases)

 **Ageing 16 to 18 months :** 60 % in barrels and 40 % in vats

* **La Rose de Lisse - Saint Emilion Grand Cru (3ème vin)**

 **Anticipated blend** :100 % Merlot

 **Quantity :** around 10 000 bottles (833 cases)

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

 **Vinified in 500 liters acacia barrels**

 **Quantity**: 2 500 bottles