



CHÂTEAU DASSAULT

SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ

LA PROPRIÉTÉ

Superficie : 25 Ha

Situation : sur le versant nord de Saint-Emilion

Sol : sables anciens et sables sur argile avec présence de crasse de fer

Encépagement : 75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 26 ans

VITICULTURE

Taille : guyot double, ébourgeonnage

Effeillage : manuel, et en 2 étapes, il est généralisé sur toutes les parcelles et des 2 cotés du rang

Eclaircissage : si nécessaire

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vinification : parcellaire en cuves béton thermo-régulées et vinification intégrale en barriques

Élevage : barriques neuves 70 % - barriques de 1 vin 30 %

Durée d'élevage : 14 à 18 mois selon les parcelles

PRODUCTION EN 2016

Superficie vendangée : 20 Ha

Encépagement : 73 % Merlot, 22 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon

Date de vendanges :

Merlot : 6 Octobre 2016

Cabernet Franc : 24 Octobre 2016

Cabernet Sauvignon : 27 Octobre 2016

Vendange manuelle, tri optique des raisins et encuvage par gravité.

Rendement : 33 hl/ha

Production :

- Château Dassault : 60 000 Btles environ

- D de Dassault (second vin)

