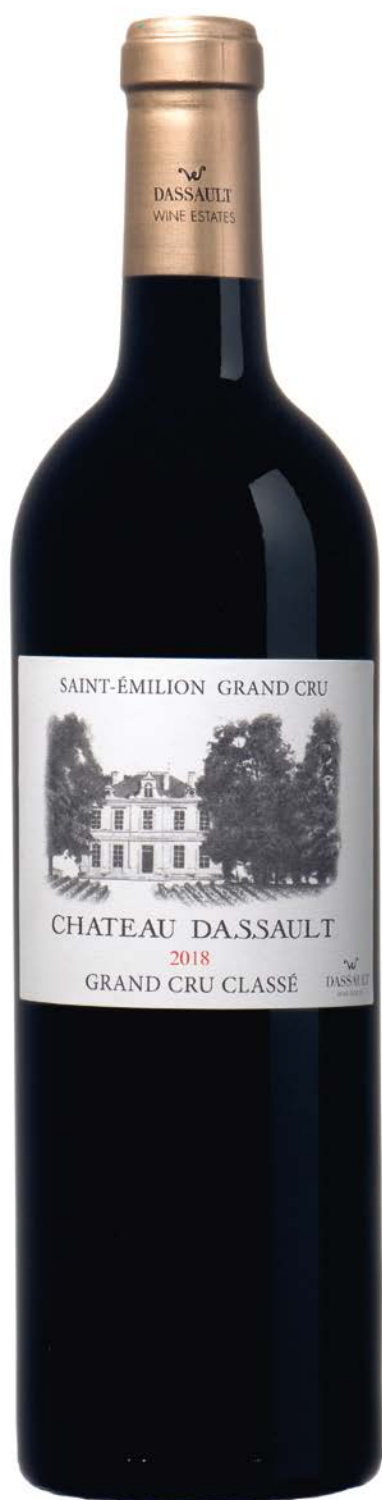




CHÂTEAU DASSAULT

SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ



LA PROPRIÉTÉ

Superficie : 24 Ha (20 Ha en production)

Situation : sur le versant nord de Saint-Émilion

Sol : sablo-argileux, argilo-sableux et argile sur molasse du fronsadais

Encépagement :

75% Merlot, 22% Cabernet Franc,
3% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 27 ans

VITICULTURE

Taille : guyot double, ébourgeonnage

Effeillage : manuel, il est généralisé côté levant, si nécessaire côté couchant

Eclaircissage : si nécessaire

VINIFICATION / ÉLEVAGE

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

Élevage : barriques neuves 70 %, barriques d'un vin 30 %

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

PRODUCTION EN 2018

Assemblage :

75 % Merlot, 22 % Cabernet Franc,
3 % Cabernet Sauvignon

Date du premier jour de vendanges :

Merlot : 20 septembre

Cabernet Franc : 8 octobre

Cabernet Sauvignon : 16 octobre

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

Production :

Château Dassault : 40 000 Btles environ
D de Dassault (second vin)