



CHÂTEAU DASSAULT

SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ

“EN PRIMEUR”

LA PROPRIÉTÉ

Superficie : 24 Ha (16 Ha en production)

Situation : sur le versant Nord de Saint-Emilion

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

Encépagement :

77% Merlot, 17% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 26 ans

Engagements environnementaux :

HVE 3, ISO 14001

VITICULTURE

Culture : travail superficiel du sol et enherbement parcellaire

Taille : guyot double

Travaux en vert : ébourgeonnage

- effeuillage effectué suivant les caractéristiques du millésime

VINIFICATION / ÉLEVAGE

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

Élevage : barriques neuves 60 %, barriques d'un vin 33 %, amphore 7%

Durée d'élevage : 12 à 16 mois selon les parcelles

PRODUCTION EN 2020

Assemblage :

86 % Merlot, 11 % Cabernet Franc, 3 % Cabernet Sauvignon

Date du premier jour de vendanges :

Merlot : 18 septembre

Cabernet Franc : 3 octobre

Cabernet Sauvignon : 7 octobre

Vendanges : manuelles, tri optique des raisins et encuvage par gravité.

Production :

Château Dassault : 40 000 Btles environ

D de Dassault (second vin)

Alcool 13,8 % vol. PH 3,6

