



DASSAULT

WINE ESTATES



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 planté :

65% Merlot, 24% Cabernet Franc,
11% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 24 ans

Engagements environnementaux :

HVE 3, ISO 14001, Bee Friendly

VITICULTURE

Culture : travail superficiel du sol et enherbement parcellaire

Taille adaptée au pied : guyot simple ou 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 70 %,
cuves 20 %, amphores 10%

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

PRODUCTION EN 2021

Assemblage :

60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc,
10 % Cabernet Sauvignon

Date du premier jour de vendanges :

Merlot : 2 octobre

Cabernet Franc : 14 octobre

Cabernet Sauvignon : 19 octobre

Vendanges : manuelles, tri densimétrique et encuvage par gravité.

Production :

Château Dassault : 6 000 Bouteilles environ
D de Dassault (second vin)

Alcool 13,3 % vol. **PH** 3,6

