

2012

Château DASSAULT
33330 Saint-Emilion - France
Tél. 33 (0)5 57 55 1000 - Fax 33 (0)5 57 55 1001
lbv@chateaudassault.com
www.chateaudassault.com

fiche technique / technical notes

Château DASSAULT, Millésime 2012 vintage



2012 vintage

LA PROPRIETE

situation : sur le versant Nord de Saint-Emilion

sols : sables anciens siliceux et silico calcaires

superficie : 29 Ha

âge moyen des vignes : 35 ans

encépagement : 70% merlot, 23% cabernet franc
7% cabernet sauvignon

PRODUCTION EN 2012

superficie vendangée : 18,3 Ha

encépagement : 82% merlot, 14% cabernet franc
4% cabernet sauvignon

vendanges : du 11 au 22 octobre 2012
avec tri de la vendange dans les vignes
et au chai avec une table de tri optique

VITICULTURE

taille : guyot double, ébourgeonnage

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

éclaircissage : si nécessaire

VINIFICATION / ELEVEGE

vinification : en petites cuves béton avec contrôle
des températures par thermorégulation
fermentations malolactiques en barriques neuves

élevage : barriques neuves 75% - barriques de 1 vin 25 %

durée d'élevage : 14 à 18 mois (estimation)

PRODUCTION / COMMERCIALISATION

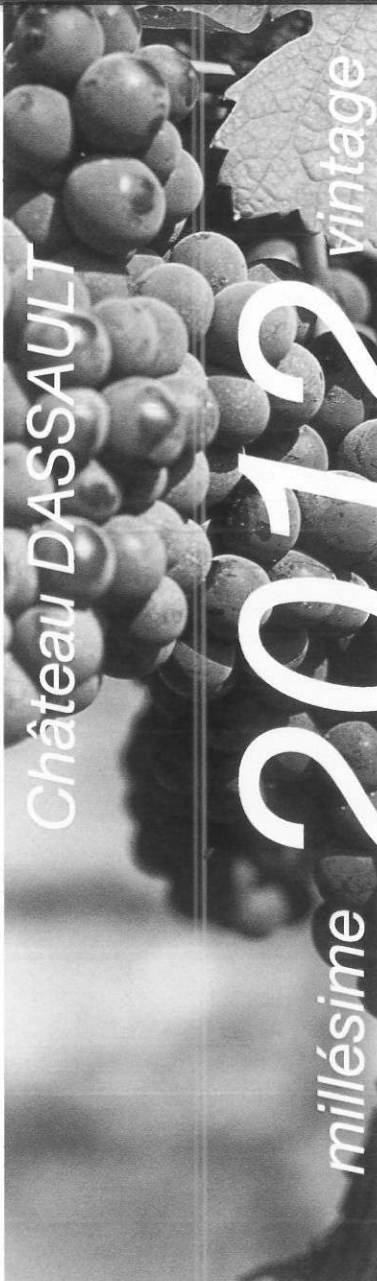
rendement 2012 : 30 hl / ha

Château DASSAULT 2012 : environ 75 000 bouteilles

D de DASSAULT 2012 : environ 30 000 bouteilles

mise en bouteille : au château

commercialisation : par le négoce Bordelais



THE ESTATE

situation: on the northern slopes of Saint-Emilion

soils: ancient siliceous and siliceous limestone sand

area: 29 hectares

average age of vines: 35 years

grape varieties: 70% merlot, 23% cabernet franc
7% cabernet sauvignon

PRODUCTION IN 2012

Surface area harvested: 18.3 Ha

grape varieties: 82% merlot, 14% cabernet franc,
4% cabernet sauvignon

Harvesting: beginning: 11 October 2012
end: 22 October 2012,

with an initial selection of fruit in the vineyard, then further
screening on table in the cellar with an optic sorting system

VINEYARD MANAGEMENT

Pruning: double guyot, debudding

Leaf removal: by hand, on both sides of rows

Green harvesting: if necessary

WINEMAKING PROCESS & AGEING

Winemaking: in small concrete vats with internal
temperature control

Malolactic fermentation in new barrels

Ageing: 75% in new barrels - 25% in one-year-old barrels

Ageing period: 14 to 18 months (estimate)

PRODUCTION / COMMERCIALISATION

yield 2012 : 30 hl / ha

Château DASSAULT 2012: 75,000 bottles (estimate)

D de DASSAULT 2012: 30,000 bottles (estimate)

Bottling: at the château

Sales: through Bordeaux wine merchants