

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

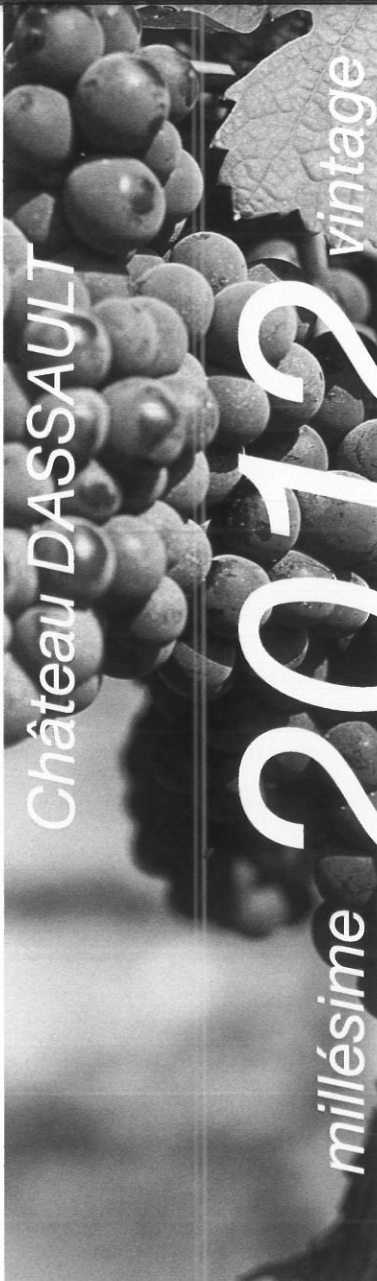
**rendement 2012** : 30 hl / ha

**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