

CHÂTEAU DASSAULT

GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-EMILION



LA PROPRIÉTÉ

Superficie: 29 Ha

Situation: sur le versant Nord de Saint-Emilion Sol: sables anciens siliceux et silico-calcaires Encépagement: 70% Merlot, 23% Cabernet

Franc, 7% Cabernet Sauvignon Age moyen des vignes : 35 ans

VITICULTURE

Taille: guyot double, ébourgeonnage Effeuillage: manuel, et en 2 étapes, il est généralisé sur toutes les parcelles et des

2 cotés du rang

Eclaircissage: si nécessaire

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vinification : en petites cuves béton avec contrôle des températures par thermorégulation

Élevage: barriques neuves 65% - barriques

de 1 vin 35%

Durée d'élevage: 14 à 18 mois selon les

parcelles

PRODUCTION EN 2015

Superficie vendangée : 24,5 Ha

Encépagement: 75% Merlot, 20% Cabernet

Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Date de vendanges : 5 au 20 octobre avec tri de la vendange dans les vignes et au

chai avec table de tri optique Rendement : 33,5 HL/Ha

Production:

Château Dassault : 93 500 btls environD de Dassault (Second vin) : 34 000 btls

environ



CHÂTEAU DASSAULT

SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ



THE ESTATE

Area: 29 Ha (71 acres)

Situation: on the northern slopes of

Saint-Emilion

Soil: ancient siliceous and siliceous

limestone sand

Grape varieties: 70% Merlot, 23% Cabernet

Franc, 7% Cabernet Sauvignon Average age of vines: 35 years

VINEYARD MANAGEMENT

Pruning: double guyot, debuddling **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

Ageing: 65% in new barrels - 35% in

one-year-old barrels

Ageing period: 14 to 18 months depending

plots

PRODUCTION IN 2015

Surface area harvested: 24,5 Ha (58 acres) Grape varieties: 75% Merlot, 20% Cabernet

Franc, 5% Cabernet Sauvignon Harvesting: from 5 to 20 october

Yield: 33,5 HL/ha

Production:

- Château Dassault: 93,500 bottles

(estimate)

- D de dassault: 34,000 bottles

(estimate)