



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

Effeillage : 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 environ

- D 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)