



Château Dassault

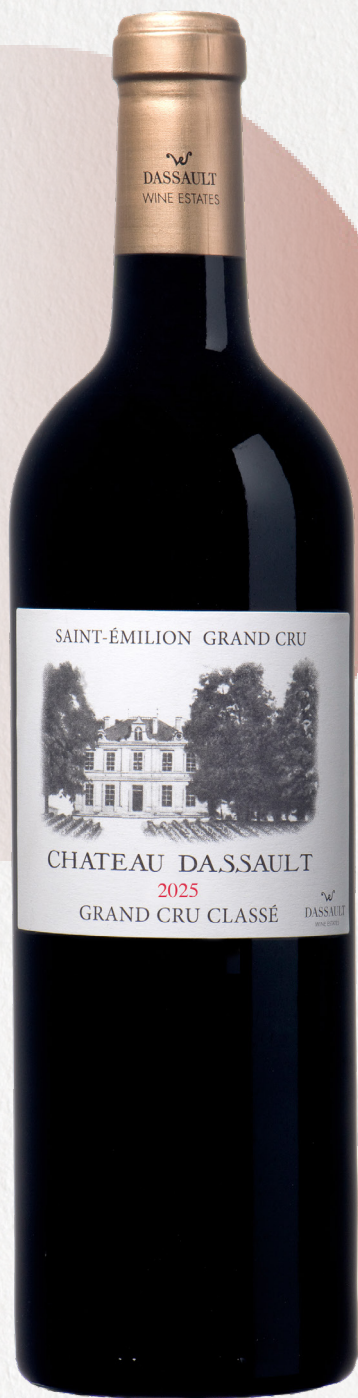
Millésime 2025 - Profondeur & équilibre

Le millésime 2025 confirme l'évolution qualitative des vins de Château Dassault et marque un vrai pas dans cette nouvelle ère.

Caractérisée par une précocité exceptionnelle, la récolte présente dès le début de la saison un potentiel qualitatif enthousiasmant, permettant d'aborder le millésime avec sérénité.

Remarquable d'équilibre et de fraîcheur, le Château Dassault 2025 est gourmand, soyeux avec des tanins suaves et bien intégrés. La finale salivante prolonge l'expression du fruit.

Un grand millésime dans l'air du temps.



Climatologie

Un hiver sec et doux

Légèrement plus doux (+0.3°C) et sec (-12% de précipitations), le débourrement commence tout début avril avec des conditions météorologiques clémentes.

Un printemps chaud et sec

Passé l'épisode pluvieux d'avril, des conditions chaudes et sèches permettent une floraison mi-mai. Précoce et rapide, elle prédispose une maturation homogène.

Un été particulièrement ensoleillé et faible en précipitations

La véraison, à l'instar de la floraison, se déroule de façon rapide et homogène dès le 24 juillet. La maturation se poursuit idéalement avec les fortes chaleurs d'août. Les averses en fin de mois permettent une augmentation de la taille des baies et une diminution de la richesse en sucres.

Vendanges & vinifications

Les vendanges ont commencé le 9/09 pour les Merlots, suivis des Cabernets Franc le 22/09 et des Cabernets Sauvignon le 26/09. Il s'agit des vendanges les plus précoces jamais réalisées sur la propriété.

Lors de la vinification, les polyphénols étant naturellement très abondants, l'extraction douce a été privilégiée afin d'exploiter pleinement le potentiel des raisins.



