

2009

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 2009 vintage



millésime 2009 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

LA PROPRIETE EN 2009

superficie vendangée : 23 Ha

encépagement : 75% merlot, 20% cabernet franc

5% cabernet sauvignon

vendanges : du 6 octobre 2009 au 20 octobre 2009

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

éclaircissement : si nécessaire

VINIFICATION / ELEVAGE

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

fermentations malolactiques en barriques neuves

élèvage : barriques neuves 80% - barriques de 1 vin 20 %

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

PRODUCTION / COMMERCIALISATION

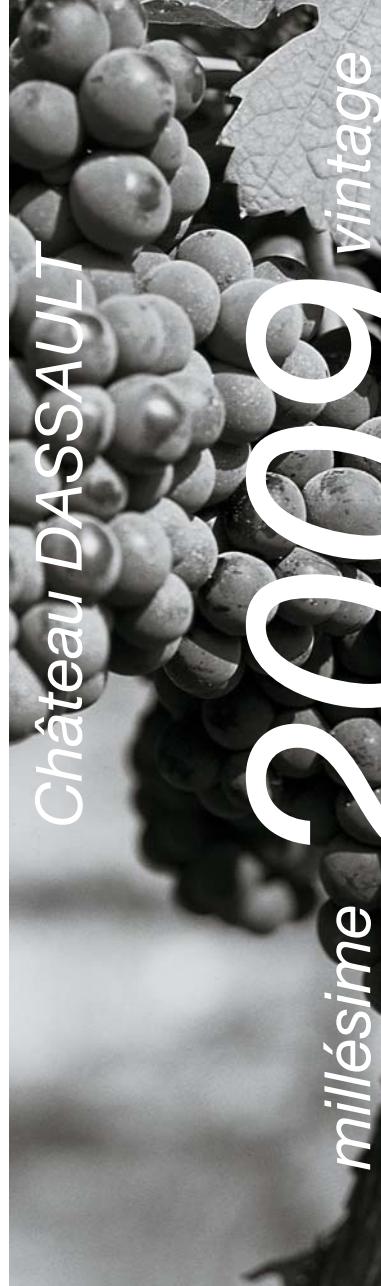
rendement 2009 : 17 hl / ha

Château DASSAULT 2009 : environ 50 000 bouteilles

D de DASSAULT 2009 : environ 10 000 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

THE ESTATE IN 2009

Surface area harvested: 23 Ha

grape varieties : 75% merlot, 20% cabernet franc,

5% cabernet sauvignon

Harvesting: beginning: 6 October 2009

end: 20 October 2009,

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: 80% in new barrels - 20% in one-year-old barrels

Ageing period: 14 to 18 months (estimate)

PRODUCTION / COMMERCIALISATION

yield 2009 : 17 hl / ha

Château DASSAULT 2009: 50,000 bottles (estimate)

D de DASSAULT 2009: 10,000 bottles (estimate)

Bottling: at the château

Sales: through Bordeaux wine merchants