

# 2010

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

www.pistolebleu.com

*fiche technique / technical notes*

*Château DASSAULT, Millésime 2010 vintage*



*millésime 2010 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 2010

**superficie vendangée** : 21 Ha

**encépagement** : 83% merlot, 12% cabernet franc  
5% cabernet sauvignon

**vendanges** : du 14 au 27 octobre 2010  
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 / ELEVAGE

**vinification** : en petites cuves béton avec contrôle  
des températures par thermorégulation  
fermentations malolactiques en barriques neuves

**élevage** : barriques neuves 80% - barriques de 1 vin 20 %

**durée d'élevage** : 14 à 18 mois (estimation)

## PRODUCTION / COMMERCIALISATION

**rendement 2010** : 30 hl / ha

**Château DASSAULT 2010** : environ 80 000 bouteilles

**D de DASSAULT 2010** : environ 17 000 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 2010

**Surface area harvested**: 21 Ha

**grape varieties**: 83% merlot, 12% cabernet franc,  
5% cabernet sauvignon

**Harvesting**: beginning: 14 October 2010  
end: 27 October 2010,

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 2010** : 30 hl / ha

**Château DASSAULT 2010**: 80,000 bottles (estimate)

**D de DASSAULT 2010**: 17,000 bottles (estimate)

**Bottling**: at the château

**Sales**: through Bordeaux wine merchants