

2011

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 2011 vintage



millésime 2011 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 2011

superficie vendangée : 19,5 Ha

encépagement : 80% merlot, 17% cabernet franc
3% cabernet sauvignon

vendanges : du 27 septembre au 7 octobre 2011
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 / ELEVEGE

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 2011 : 37 hl / ha

Château DASSAULT 2011 : environ 85 000 bouteilles

D de DASSAULT 2011 : environ 35 000 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 2011

Surface area harvested: 19.5 Ha

grape varieties: 80% merlot, 17% cabernet franc,
3% cabernet sauvignon

Harvesting: beginning: 27 September 2011
end: 7 October 2011,

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 2011 : 37 hl / ha

Château DASSAULT 2011: 85,000 bottles (estimate)

D de DASSAULT 2011: 35,000 bottles (estimate)

Bottling: at the château

Sales: through Bordeaux wine merchants