



# D de DASSAULT

SAINT-EMILION GRAND CRU

## 2013

### LA PROPRIÉTÉ

**Situation** : sur le versant Nord de Saint-Emilion

**Sol** : sables anciens siliceux et silico-calcaires

**Encépagement** : 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

**Age moyen des vignes** : nos plus jeunes vignes

### 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 inox avec contrôle des températures par thermorégulation

Fermentations malolactiques en cuves inox

**Élevage** : en barriques de 1 vin et en cuve

**Durée d'élevage** : 12 à 18 mois selon les parcelles

### PRODUCTION EN 2013

18 000 btlS environ