

CHATEAU DASSAULT

Saint-Emilion Grand Cru Classé



MILLÉSIME 2002



Climatologie

Printemps difficile, millerandage et donc baisse de la récolte dès la floraison.
Été pluvieux.

Un travail méticuleux de tri sur pied a permis d'attendre la maturité des raisins.

Le soleil de septembre sans interruption pendant trois semaines a sauvé un début de saison difficile.

Les Cabernets francs sont mûrs à temps, les Cabernets Sauvignons exceptionnels, mais les Merlots auront plus de difficulté à s'exprimer. Malgré cela les Merlots tardifs du Château Dassault se sont bien sortis de cet été peu clément.

Vendanges - Vinification - Rendement

La première quinzaine d'octobre, une équipe de plus de 70 personnes a vendangé, avec une grande efficacité grâce à de nouvelles installations :

- deux tables de tri vibrantes ont permis un tri de qualité, des grappes dans un premier temps, puis des grappes de raisin.

- un nouveau cuvier de petites cuves béton a permis de vinifier chacune des différentes parcelles séparément, permettant ainsi une sélection extrêmement précise.

Seul, 19 hl/ha seront retenus pour l'assemblage du Château Dassault 2002.

Hétérogénéité du millésime

Château Dassault progresse d'année en année et a su toujours réaliser de très bons millésimes même dans les années difficiles.

Une bonne équipe, un vignoble bien entretenu, une protection raisonnée, des risques mesurés sur les dates des vendanges et des investissements réguliers de qualité sont à l'origine de la réussite de Château Dassault 2002.



CHATEAU DASSAULT

Saint-Emilion Grand Cru Classé

33330 Saint-Emilion
www.chateaudassault.com

LAURENCE BRUN

T. +33 (0)5 57 55 10 10

F. +33 (0)5 57 55 10 01

lbv@chateaudassault.com