

2003

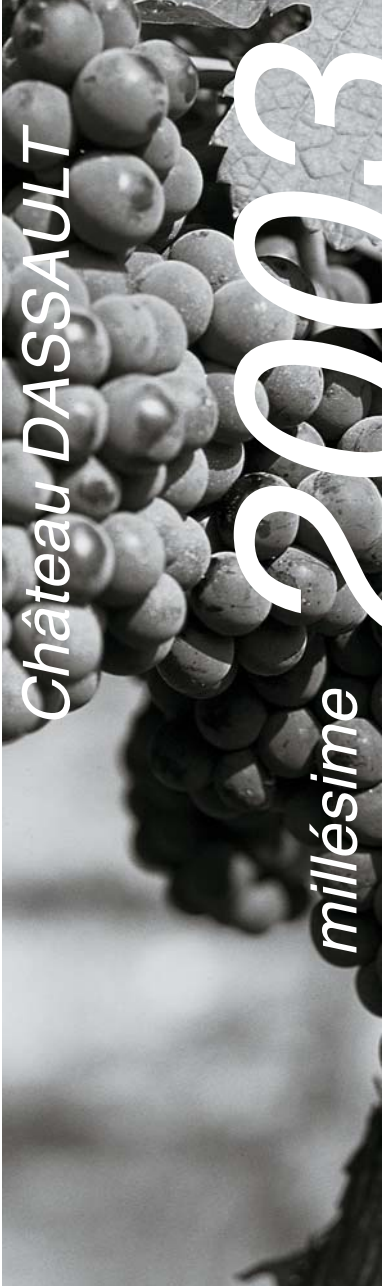
Château DASSAULT
33330 Saint-Emilion - France
Tél. 33 (0)5 57 55 1000 - Fax 33 (0)5 57 55 1001
www.chateaudassault.com

fiche technique

Château DASSAULT, millésime 2003



millésime 2003



LA PROPRIETE

situation : sur le versant Nord de Saint-Emilion

sols : sables anciens siliceux et silico calcaires

superficie : 24 Ha

âge moyen des vignes : 35 ans

encépagement : 65% merlot 30% cabernet franc
5% cabernet sauvignon

VITICULTURE

taille : guyot double, ébourgeonnage

effeuillage : manuel, et en 2 étapes, il est généralisé sur toutes les parcelles et des 2 côtés du rang

vendanges vertes : si nécessaire

vendanges : manuelles, en cagettes
tri de la vendange dans les vignes
et sur deux tables de tri vibrantes au chai

VINIFICATION / ELEVAGE

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

élevage : en barriques neuves (80% à 100% selon le millésime), pendant 12 à 18 mois selon le millésime

PRODUCTION / COMMERCIALISATION

production moyenne : environ 70 000 bouteilles
création d'un second vin : "D" de DASSAULT, qui représente 25 à 35% de la récolte selon le millésime

mise en bouteille : au château

commercialisation : 90% par le négoce Bordelais

LA PROPRIETE

situation : sur le versant Nord de Saint-Emilion

superficie vendangée : 20.37 Ha

âge moyen des vignes : 35 ans

encépagement : 75% merlot 19% cabernet franc
6% cabernet sauvignon

VITICULTURE

taille : guyot double, ébourgeonnage

effeuillage : manuel sur un seul côté

vendanges : du 11 au 28 septembre avec tri de la vendange dans les vignes et sur deux tables de tri vibrantes au chai

VINIFICATION / ELEVAGE

vinification : en petites cuves bétons avec thermorégulation interne

fermentations malolactiques en barriques neuves

élevage : en barriques neuves 82%,

barriques de 1 vin 18 %

durée d'élevage : 14 à 18 mois

PRODUCTION / RENDEMENT

Château DASSAULT 2003 : 27 hl / ha soit environ 65000 bouteilles (72 % de la récolte totale)

second vin : "D" de DASSAULT : 38 hl /ha