

2004

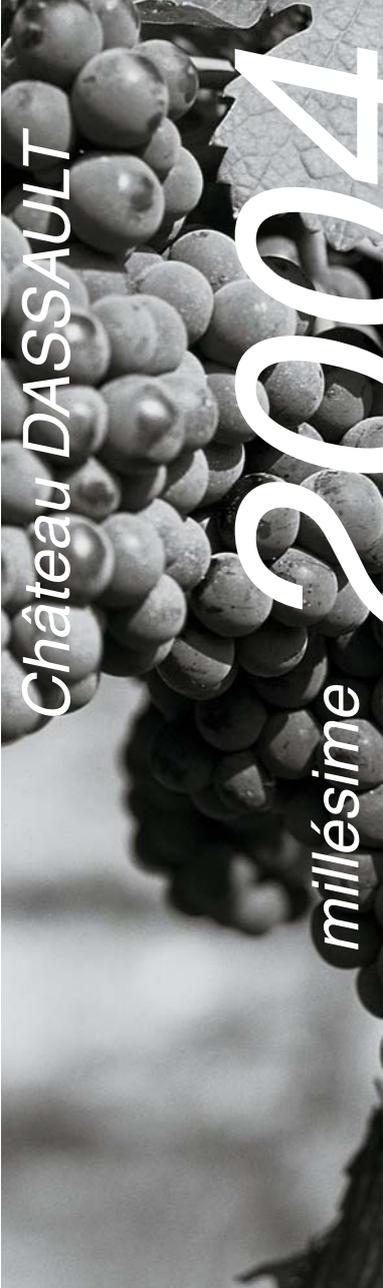
Château DASSAULT  
33330 Saint-Emilion - France  
Tél. 33 (0)5 57 55 1000 - Fax 33 (0)5 57 55 1001  
[www.chateaudassault.com](http://www.chateaudassault.com)

fiche technique

Château DASSAULT, millésime 2004



millésime 2004



Château DASSAULT

2004

millésime

#### 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 EN 2004

**superficie vendangée** : 17,19 Ha

**âge moyen des vignes** : 35 ans

**encépagement** : 85% merlot 10% cabernet franc  
5% cabernet sauvignon

#### VITICULTURE

**taille** : guyot double, ébourgeonnage

**effeuillage** : manuel sur deux côtés

**vendanges vertes** : deux éclaircissages

**vendanges** : du 2 au 15 octobre 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 75%,

barriques de 1 vin 25 %

**durée d'élevage** : 14 à 18 mois

#### PRODUCTION / RENDEMENT

**Château DASSAULT 2004** : 42 hl / ha soit environ  
88000 bouteilles (56 % de la récolte totale)