



CHÂTEAU DASSAULT

GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-EMILION



LA PROPRIÉTÉ

Superficie : 29 Ha

Situation : sur le versant Nord de Saint-Émilion

Sol : sables anciens siliceux et silico-calcaires

Encépagement : 70% Merlot, 23% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 35 ans

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 béton avec contrôle des températures par thermorégulation

Fermentations malolactiques en barriques neuves

Élevage : barriques neuves 70% - barriques de 1 vin 30%

Durée d'élevage : 14 à 18 mois selon les parcelles

PRODUCTION EN 2014

Superficie vendangée : 23,5 Ha

Encépagement : 75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Date de vendanges : 10 au 22 octobre avec tri de la vendange dans les vignes et au chai avec table de tri optique

Rendement : 21 HL/Ha

Production :

- Château Dassault : 60 000 btl environ

- D de Dassault (Second vin) : 35 000 btl environ