

2008

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

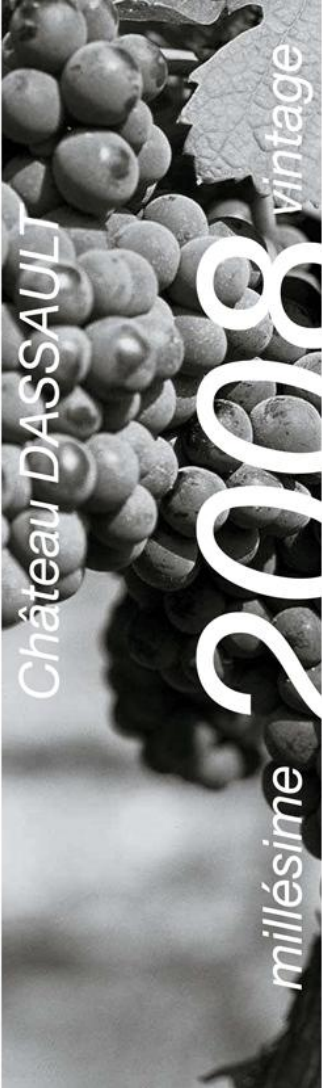
Château DASSAULT, Millésime 2008 vintage

fiche technique / technical notes



millésime 2008 vintage

Safrà 2008. Grands Crus de Bordeaux, 16/06/2018. Fête le Vin.



LA PROPRIETE
situation : sur le versant Nord de Saint-Emilion
sols : sables anciens siliceux et silico calcaires
superficie : 27,5 Ha
âge moyen des vignes : 35 ans
encépagement : 71% merlot 22% cabernet franc
7% cabernet sauvignon

LA PROPRIETE EN 2008
superficie vendangée : 23 Ha
encépagement : 80% merlot, 15% 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
éclaircissage
vendanges : du 9 octobre 2008 au 24 octobre 2008
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 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 (estimation)

PRODUCTION / COMMERCIALISATION
rendement 2008 : 30 hl / ha
Château DASSAULT 2008 : environ 80 000 bouteilles
D de DASSAULT 2008 : environ 17 000 bouteilles
mise en bouteille : au château
commercialisation : par le négoce Bordelais

THE ESTATE
situation: on the northern slopes of Saint-Emilion
soils: ancient siliceous and siliceous limestone sand
area: 27,5 hectares
average age of vines: 35 years
grape varieties: 71% merlot 22% cabernet franc
7% cabernet sauvignon

THE ESTATE IN 2008
Surface area harvested: 23 Ha
grape varieties : 80% merlot, 15% cabernet franc
5% cabernet sauvignon

VINEYARD MANAGEMENT
Pruning: double guyot, debudding
Leaf removal: by hand, on both sides of rows
Green harvesting: two thinning out operations
Harvesting: beginning : 8 October 2008
end : 24 October 2007,
with an initial selection of fruit in the vineyard, then further
screening on two vibrating tables in the cellar

WINEMAKING PROCESS & AGEING
Winemaking: in small concrete vats with internal
temperature control
Malolactic fermentation in new barrels
Ageing: 70% in new barrels - 30% in one-year-old barrels
Ageing period: 14 to 18 months (estimate)

PRODUCTION / COMMERCIALISATION
yield 2008 : 30 hl / ha
Château DASSAULT 2008: 80,000 bottles (estimate)
D de DASSAULT 2008: 17,000 bottles (estimate)
Bottling: at the château
Sales: through Bordeaux wine merchants

Safrà 2008. Grands Crus de Bordeaux, 16/06/2018. Fête le Vin.