

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

fiche technique / technical notes

Château DASSAULT, Millésime 2008 vintage



millésime 2008 vintage

### 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



Château DASSAULT

vintage

2008

millésime

### 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