

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
éclaircissement
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

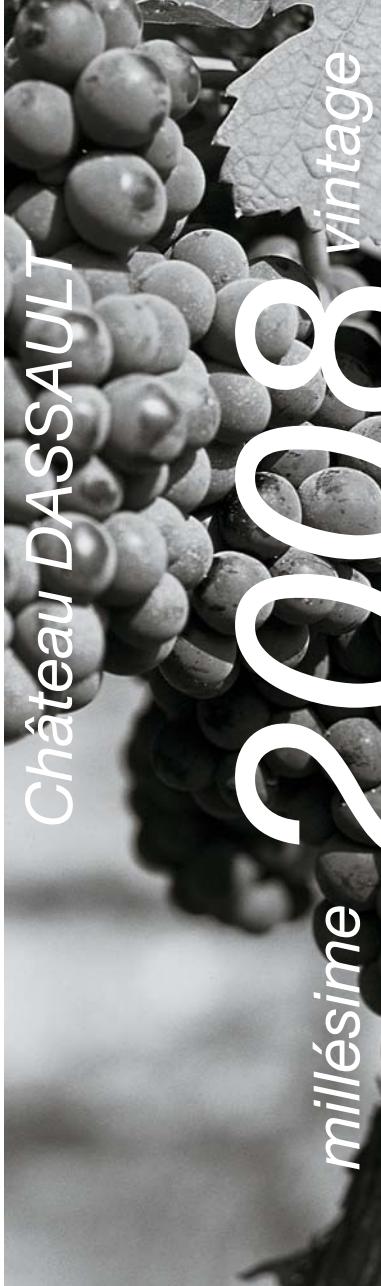
VINIFICATION / ELEVAGE

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