

# CHÂTEAU DESTIEUX

Situé sur l'un des deux points les plus élevés de Saint-Emilion, le Château Destieux, propriété d'un seul tenant, domine la vallée de la Dordogne. Depuis près de 50 ans, le Château Destieux appartient à la famille Dauriac, qui a su entretenir avec passion la progression incessante de ce cru, avec une seule ambition : tout mettre en oeuvre dans la vigne comme au chai pour faire naître chaque année un vin concentré, à la fois élégant et charpenté, expression aristocratique d'un terroir privilégié.



## Caractéristiques Techniques

<b>Appellation</b>	Saint Emilion Grand Cru classé	<b>Vinification</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Des vendanges à la main à maturité optimum</li><li>• Un 1<sup>er</sup> tri grappe par grappe,</li><li>• Suivi par un 2<sup>ème</sup> tri graine par graine afin de sélectionner les meilleures graines</li><li>• Cuvier de 8 foudres bois tronconiques doté d'un dispositif de régulation des températures, permettant une vinification parcellaire</li><li>• Macération pré-fermentaire à froid entre 5-10 °c</li><li>• La fermentation alcoolique se fait de 20-30 °c avec des pigeages manuels quotidiens</li><li>• Macération post-fermentaire à 30 °c</li><li>• Fermentation malolactique : 100% de barriques neuves en chêne français</li></ul>
<b>Superficie</b>	8 hectares	<b>Rendements</b>	39 hl par ha
<b>Encépagement</b>	66 % Merlot 17 % Cabernet franc 17 % Cabernet Sauvignon	<b>Elevage</b>	12 à 18 mois
<b>Age des vignes</b>	45-50 ans	<b>Mise en bouteille</b>	12 juin 1990
<b>Terroir</b>	Sol argilo-calcaire	<b>Production</b>	42 0000 bouteilles
<b>Conduite du vignoble</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Une taille rigoureuse associée à un ébourgeonnage,</li><li>• Epamprage sélectif de tête</li><li>• Vendanges en vert (un maximum de 7 à 8 grappes par pied) permettent à la fois d'éviter tout contact des grappes entre elles, et de favoriser leur plein développement</li><li>• Effeuilage progressif à hauteur des grappes qui aboutit au plein ensoleillement des raisins et à leur parfaite ventilation, éliminant tout risque d'humidité prolongée et donc de pourriture</li></ul>	<b>Oenologue conseil</b>	Michel Rolland

