

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

Appellation	Saint Emilion Grand Cru classé	Vinification	<ul style="list-style-type: none">• Des vendanges à la main à maturité optimum• Un 1^{er} tri grappe par grappe,• Suivi par un 2^{ème} tri graine par graine afin de sélectionner les meilleures graines• Cuvier de 8 foudres bois tronconiques doté d'un dispositif de régulation des températures, permettant une vinification parcellaire• Fermentation alcoolique : piégeages quotidiens• Fermentation malolactique : 100% de barriques neuves en chêne français
Superficie	8,12 hectares	Date de vendanges	22 au 28 oct 2010
Assemblage	70 % Merlot, 15 % Cabernet franc, 15 % Cabernet Sauvignon	Rendements	35 à 40 hl par ha
Age des vignes	45-50 ans	Date de mise en bouteille	19 juillet 2012
Terroir	Sol argilo-calcaire	Elevage	12 à 18 mois
Conduite du vignoble	<ul style="list-style-type: none">• Une taille rigoureuse associée à un ébourgeonnage,• Epamprage sélectif de tête• Vendanges en vert (un maximum de 7 à 8 grappes par pied) permettent à la fois et d'éviter tout contact des grappes entre elles, et de favoriser leur plein développement• Effeuillage 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	Production	40 000 bouteilles
		Oenologue conseil	Michel Rolland

Château Destieux 2010

Millésime solaire et équilibré. Exceptionnel !!!

Il se caractérise par une élégance au nez comme en bouche, très équilibré.

La quintessence de ces dernières années. Parfait avec une entrecôte de boeuf à la bordelaise.

Robert PARKER 90

Jancis ROBINSON 15-16



Andreas LARSSON 94

Gault & Millau 18