

# 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 grappes</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>	8,12 hectares	<b>Début de vendanges</b>	19 au 23 oct 2012
<b>Encépagement</b>	76 % Merlot, 12 % Cabernet franc, 12 % Cabernet Sauvignon	<b>Rendements</b>	33 hl par ha
<b>Age des vignes</b>	50 ans	<b>Elevage</b>	12 à 18 mois
<b>Terroir</b>	Sol argilo-calcaire	<b>Date de mise en bouteille</b>	04 juillet 2014
<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 aboutit au plein ensoleillement des raisins et à leur parfaite ventilation, éliminant tout risque d'humidité prolongée et donc de pourriture</li></ul>	<b>Production</b>	35 000 bouteilles
		<b>Oenologue conseil</b>	Michel Rolland



## Château Destieux 2012

Vin plein et élégant, beaucoup de caractère, floral et fruité. La bouche est ample avec une belle acidité structurant l'ensemble. Parfait accord avec une belle côte de veau.

**Andreas LARSSON 91**

**DECANTER 16,5**



**Guide HUBERT 4,5/5**