

# 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

**Superficie** 7 hectares

**Encépagement** 66 % Merlot,  
17 % Cabernet franc,  
17 % Cabernet Sauvignon

**Age des vignes** 45-50 ans

**Terroir** Sol argilo-calcaire

### **Conduite du vignoble**

- 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 d'éviter tout contact des grappes entre elles et de favoriser leur plein développement
- Effeillage 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

### **Vinification**

- Des vendanges à la main à maturité optimum
- Un 1<sup>er</sup> tri grappe par grappe,
- Suivi par un 2<sup>ème</sup> tri graine par graine afin de sélectionner les meilleures graines
- Cuvier de 8 foudres bois tronconiques doé d'un dispositif de régulation des températures, permettant une vinification parcellaire
- Macération pré-fermentaire à froid entre 5-10 °c
- La fermentation alcoolique se fait de 20-30 °c avec des pigeages manuels quotidiens
- Macération post-fermentaire à 30 °c
- Fermentation malolactique : 100% de barriques neuves en chêne français

**Date de vendanges** 14, 16 et 22 oct 2015

**Rendements** 42hl par ha

**Elevage** 12 à 24 mois

**Date de mise en bouteille** 02 août 2017

**Production** 39 000 bouteilles

**Oenologue conseil** Michel Rolland

## Chateau Destieux 2015

**Millésime exceptionnel**, solaire et équilibré, un nez de fruits noirs et épicés, notes de cacao, de truffe. La bouche est caractérisée par une très grande finesse, vin parfaitement équilibré, et d'une très grande longueur. Vin de garde, à déguster dans 15 ans.

**James SUCKLING 95**

**Andreas LARSSON 94**

**Wine Spectator 93**

**Bettane & Desseauve 16**

**Jeff LEVE 93-95**

**Antonio GALLONI 92**

**Yves BECK 91-93**

**Markus Del MONEGO 92**