

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• 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
Superficie	7 hectares	Début de vendanges	26 au 31 oct 2016
Encépagement	66 % Merlot, 17 % Cabernet franc, 17 % Cabernet Sauvignon	Rendements	48 hl par ha
Age des vignes	50 ans	Elevage	12 à 18 mois
Terroir	Sol argilo-calcaire	Mise en bouteilles	30 juillet 2018
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 d'éviter tout contact des grappes entre elles, et de favoriser leur plein développement• 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	Production	46 000 bouteilles
		Oenologue conseil	Michel Rolland

Château Destieux 2016

Nez charmeur avec des notes boisées, vanille. Dans un second temps, la myrtille confite, la cerise kirsch, le menthol et le café complexifient le bouquet. Attaque en bouche veloutée et élégante. Belle matière mise en exergue par une acidité maîtrisée.

Antonio GALLONI 94

Jancis ROBINSON 15.5



Andreas LARSSON 95

Yves BECK 92