

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	8 hectares	Début de vendanges	6 octobre 2017
Encépagement	75,5 % Merlot, 13,5 % Cabernet franc, 12 % Cabernet Sauvignon	Rendements	34 hl par ha
Age des vignes	45-50 ans	Elevage	12 à 18 mois
Terroir	Sol argilo-calcaire	Production	38 0000 bouteilles
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• 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	Oenologue conseil	Michel Rolland

Château Destieux 2017

Couleur grenat, élégant nez de fruits noirs (mûrs, cassis). Une très belle arrière saison a donné à ce millésime une maturité phénolique optimale, tout en gardant fraîcheur et acidité, facteur de conservation. Très bel équilibre, finale en bouche, tendue, minérale, élégante.

Andreas LARSSON 93

Neal MARTIN 91-92

James SUCKLING 91-92



Bernard BURTSCHY 92-93

WINE ADVOCATE 92