

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

7,6 hectares

Encépagement

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

Age des vignes

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
- 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

Vinification

- 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

Début de vendanges

18 au 23 oct 2018

Rendements

45 hl par ha

Elevage

12 à 18 mois

Mise en bouteilles

9 septembre 2020

Production

45 000 bouteilles

Oenologue conseil

Michel Rolland

Château Destieux 2018

Vin de belle maturité. Des Fruits noirs, notes boisées, torréfiées, épicées.

En bouche, les tannins sont très présents mais d'une grande finesse. L'équilibre en bouche est remarquable grâce à une acidité contrebalançant l'opulence du vin.

Andreas Larsson 95

Jeb Dunnuck 94

James Suckling 94 - 95

Neal Martin 92

Markus del Monego 92 +

Yves BECK 92 - 93

B. Burtschy 92 - 93

J. Choukroun 93

Chris Kissack 94 - 96