

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 dotés d'un dispositif de régulation des températures, permettant une vinification parcelaire• 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	8,12 hectares	Début de vendanges	14 au 16 oct 2013
Encépagement	76 % Merlot, 12 % Cabernet franc, 12 % Cabernet Sauvignon	Rendements	17 à hl par ha
Age des vignes	50 ans	Élevage	12 à 18 mois
Terroir	Sol argilo-calcaire	Date de mise en bouteille	26 juin 2015
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	18 000 bouteilles
		Oenologue conseil	Michel Rolland

Château Destieux 2013

Vin à la robe légère, nez précis de fleurs et d'épices douces, la bouche est moelleuse et fruitée, et les tanins de qualité et harmonieux, la finale est délicatement persistante.

Andreas LARSSON 92

RVF 15-15,5



Gault & Millau 16

Bettane & Desseauve 15