

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 parcelle• 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	Date de vendanges	21 au 24 oct 2014
Encépagement	66 % Merlot, 17 % Cabernet franc, 17 % Cabernet Sauvignon	Rendements	38 hl par ha
Age des vignes	50 ans	Elevage	12 à 24 mois
Terroir	Sol argilo-calcaire	Date de mise en bouteille	30 juin 2016
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 qui aboutit au plein ensoleillement des raisins et à leur parfaite ventilation, éliminant tout risque d'humidité prolongée et donc de pourriture	Production	35 000 bouteilles
		Oenologue conseil	Michel Rolland

Chateau Destieux 2014

Très beau millésime, le nez est puissant aux notes de fruits noirs et de moka, vanillé. En bouche, l'attaque est souple, évolue crescendo, elle est ronde et pleine, beaucoup de mâche dans les tanins, la structure est solide. Une finale tout en sucrosité.

James SUCKLING 94

Andreas LARSSON 93

Wine Spectator 91

DECANTER 16,5

Jeff LEVE 90-92

Neal MARTIN 91-93

Jancis ROBINSON 16+

Guide Hachette 2*

