

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 jusqu'aux collines de Montagne Saint-Emilion. 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 8,12 hectares

Assemblage 80 % Merlot,
10 % Cabernet franc,
10 % 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, de favoriser leur plein développement
- Effeillage 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 en chaîne par un 2^{ème} tri grappe par grappe afin de sélectionner les meilleures grappes
- Cuvier de 8 foudres bois tronconiques dotés d'un dispositif de régulation des températures, permettant une vinification parcellaire
- Fermentation alcoolique : piégeages quotidiens
- Fermentation malolactique : 100% de barriques neuves en chêne français

Rendements 30 à 35 hl par ha

Production 30 à 35000 bouteilles

Date de vendanges du 14 au 16 oct 2015

Date de mise en bouteille 26 juin 2015

Oenologue conseil Michel Rolland

Chateau 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.

Un vin à boire jeune pour profiter de sa fraîcheur, peut s'accompagner d'une filet mignon de porc aux pruneaux.

Figaro

4/5 Dégusté en 2014

Le nez est boisé comme souvent et la bouche fraîche, acidulée, de bonne concentration / Apogée 2016-2020

Gault et Millau

Ouvert, minéral et toasté avec une touche de cerise à l'eau de vie, le nez est prometteur. La bouche savoureuse offre un bel équilibre entre volume, tanin et fraîcheur.