

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 76 % Merlot,
12 % Cabernet franc,
12 % 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
- 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 en chaîne 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 parcellaire
- Fermentation alcoolique : piégeages quotidiens
- Fermentation malolactique : 100% de barriques neuves en chêne français

Rendements 35 hl par ha

Production 35000 bouteilles

Date de vendanges 19 au 23 oct 2012

Date de mise en bouteille 04 juillet 2014

Oenologue conseil Michel Rolland

Chateau Destieux 2012

Vin plein et élégant, beaucoup de caractère, floral et fruité. La bouche est ample avec une belle acidité structurant l'ensemble. Parfait accord avec une belle côte de veau.

Figaro

4/5 Dégusté en 2013

Les millésimes changent, Destieux reste égal à lui-même: boisé et plein, très aromatique, le 2012 est un charmeur

Apogée 2017-2020

Decanter

Score 16,5

Firm, cool and smoky on the nose. Attractive mid-palate fruit. Long finish. Well-made.

Drinking Window 2019 - 2027