

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 30 à 35 hl par ha

Production 35000 bouteilles

Date de vendanges 22 au 28 oct 2010

Date de mise en bouteille 19 juillet 2012

Oenologue conseil Michel Rolland

Chateau Destieux 2010

Millésime solaire et équilibré. Exceptionnel !!!

Il se caractérise par une élégance au nez comme en bouche, très équilibré.

La quintessence de ces dernières années. Parfait avec une entrecôte de boeuf à la bordelaise.

Figaro

4/5 Dégusté en 2010

Souple, très aromatique, belle matière, du fruit, tannique, un peu raide en finale.

Apogée entre 2014 et 2018

Gault et Millau

Le nez est expressif de fruits rouges et noirs se prolonge sur une pointe d'épices. L'élevage est joliment maîtrisé et la bouche, bien structurée sur de beaux tanins, est savoureuse et dense, avec une belle pointe de fraîcheur, et de la longueur en finale.