

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	Vinification	<ul style="list-style-type: none">• 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• 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	19 au 23 oct 2012
Encépagement	66 % Merlot, 17 % Cabernet franc, 17 % Cabernet Sauvignon	Rendements	35 hl par ha
Age des vignes	50 ans	Elevage	12 à 18 mois
Terroir	Sol argilo-calcaire	Date de mise en bouteille	04 juillet 2014
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, 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	35 000 bouteilles
		Oenologue conseil	Michel Rolland

Château 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