

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	• 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	05 au 10 oct 2011
Encépagement	66 % Merlot, 17 % Cabernet franc, 17 % Cabernet Sauvignon	Rendements	35hl par ha
Age des vignes	50 ans	Elevage	12 à 18 mois
Terroir	Sol argilo-calcaire	Date de mise en bouteille	01 juillet 2013
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	Production	35 000 bouteilles
		Oenologue conseil	Michel Rolland

Château Destieux 2011

Le nez exprime les fruits rouges accompagnés par des arômes de vanille et moka. La bouche est toute en tension, la structure tannique est importante, avec une finale toute en longueur.

Figaro

4/5 Dégusté en 2012

Beau vin à la fois dense et élégant, belle longueur, une vraie réussite.

Apogée entre 2015 et 2018



Gault et Millau

Le vin affiche une complexité étonnante pour ce millésime. L'ensemble est résineux, épicé, combinant avec aisance la rhubarbe comptée, le cacao, le tabac et les bois