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
Encépagement	66 % Merlot, 17 % Cabernet franc, 17 % 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
- Effeuillage 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 1er tri grappe par grappe,
- Suivi en chaîne par un 2ème 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

Début de vendanges	14 au 16 oct 2013
Rendements	30 à hl par ha
Elevage	12 à 18 mois
Date de mise en bouteille	26 juillet 2015
Production	35 000 bouteilles
Oenologue conseil	Michel Rolland

Château 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.

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.