

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	18 octobre 2019
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	Production	33 000 bouteilles
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• Effeillage 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	Oenologue conseil	Michel Rolland

Château Destieux 2019

Au premier regard, une robe d'un grenat sombre et profond annonce une belle dégustation.

L'approche est parfumée, on retrouve des notes florales, le fruit est dense et juteux, les arômes se manifestent, rendant ce vin aérien.

La texture est puissante et soyeuse, les arômes de fruits noirs se mêlent aux nuances d'épices.

Le vin se déploie en milieu de bouche. Les tanins sont d'une grande finesse et se révèlent en finale.

Ce Destieux 2019, riche et délicat, laisse entrevoir un grand Vin en devenir.