

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. 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 CLASSE	Vinification
Superficie	7,6 hectares	<ul style="list-style-type: none">Des vendanges à la main à maturité optimumUn 1^{er} tri grappe par grappe,Suivi par un 2^{ème} tri graine par graine afin de sélectionner les meilleures grainesCuvier de 8 foudres bois tronconiques doté d'un dispositif de régulation des températures, permettant une vinification parcellaireMacération pré-fermentaire à froid entre 5-10 °cLa fermentation alcoolique se fait de 20-30 °c avec des pigeages manuels quotidiensMacération post-fermentaire à 30 °cFermentation malolactique : 70% de barriques neuves en chêne français
Encépagement	66 % Merlot, 17 % Cabernet franc, 17 % Cabernet Sauvignon	
Age des vignes	50 ans	
Terroir	Sol argilo-calcaire	
Conduite du vignoble	<ul style="list-style-type: none">Une taille rigoureuse associée à un ébourgeonnage,Epamprage sélectif de têteVendanges en vert (un maximum de 7 à 8 grappes par pied) permettent à la fois d'éviter tout contact des grappes entre elles, et de favoriser leur plein développementEffeillage progressif à hauteur des grappes qui aboutit au plein ensoleillement des raisins et à leur parfaite ventilation, éliminant tout risque d'humidité prolongée et donc de pourriture	
Début de vendanges	9-12 octobre 2023	
Rendements	34 hl par ha	
Élevage	12 à 18 mois	
Production	34 000 bouteilles	
Oenologues conseils	Michel Rolland Julien Viaud	

Château Destieux 2023

Le Château Destieux 2023 présente un nez est profond et complexe avec du fruit noir mais aussi des arômes d'élevage tels que la vanille, le cèdre, le cigare. L'attaque est opulente puis le vin déploie un milieu de bouche volumineux, les tanins sont denses. La persistance aromatique est remarquable, elle danse autour de l'univers du feu. Un grand vin se profile, l'élevage et la patience joueront un rôle capital à l'accomplissement de Destieux 2023.

