

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 CLASSÉ	Vinification
Superficie	7,6 hectares	• Des vendanges à la main à maturité optimum
Encépagement	66 % Merlot, 17 % Cabernet franc, 17 % Cabernet Sauvignon	• Un 1 ^{er} tri grappe par grappe, • Suivi par un 2 ^{ème} tri graine par graine afin de sélectionner les meilleures graines
Age des vignes	50 ans	• Cuvier de 8 foudres bois tronconiques doté d'un dispositif de régulation des températures, permettant une vinification parcellaire
Terroir	Sol argilo-calcaire	• Macération pré-fermentaire à froid entre 5-10 °c
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, et de favoriser leur plein développement• Effeuillage 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	• La fermentation alcoolique se fait de 20-30 °c avec des pigeages manuels quotidiens
		• Macération post-fermentaire à 30 °c
		• Fermentation malolactique : 70% de barriques neuves en chêne français
		Début de vendanges 11 octobre 2022
		Rendements 30 hl par ha
		Elevage 12 à 18 mois
		Oenologues conseils Michel Rolland Julien Viaud

Château Destieux 2022

Le Château Destieux 2022 dévoile un nez intense. Les notes de fruits noirs s'entremêlent à des notes de torrifications et d'épices. La bouche est puissante, dense et persistante. Un bel avenir attend ce vin qui vient s'inscrire dans la liste des grands millésimes du château Destieux.

