

au Destieux Saint-Émilion Grand Cru Classé

ES DAURIAC, BORDEAUX, FRANCE

nt une robe rouge orangé d'une bonne intensité. Nez complexe qui exhale des effluves uits noirs, de viande et de sous-bois. Ce rouge laisse percevoir une acidité sante et est muni de tannins étoffés. La bouche d'une texture ample perdure dans une istante.

Q : 850685
eur : Vignobles Dauriac
e : SAQ
Bordeaux
ion : Saint-Émilion Grand Cru Classé
uge
s) : Merlot (66%), Cabernet-Sauvignon (17%), Cabernet franc (17%)
alcool : 14%
: 750 ml
Bouchon : Liège
Dégustation : Aromatique et charnu
Accord : Viandes rouges

PROPRIÉTÉ

Situé sur l'un des deux points les plus élevés de Saint-Emilion, le Château Destieux, domine un superbe paysage à 360 degrés avec ses 8.12 hectares, de la vallée de la Dordogne jusqu'aux collines de Montagne Saint-Emilion. Destieux, le bien-nommé, puisque son nom, contraction ancienne de « des yeux », suggère par là-même l'étendue du regard qui se porte ici, tant sur les prestigieux vignobles voisins que sur les lointains du fleuve Dordogne, en contrebas. La vigne plonge ses racines dans un sol argilo-calcaire que vient à peine effleurer, au sommet du plateau, une étroite veine silicieuse. Depuis plus de trente ans, le Château Destieux appartient à la famille Dauriac, qui a su entretenir avec passion la progression incessante de ce cru.

VINIFICATION

Culture raisonnée, faibles rendements, vendanges manuelles avec double tri. Vendanges manuelles en clayettes. Sélection parcellaire et vinification dans 8 cuves (45 hl) en bois adaptées par le propriétaire. Macération préfermentaire à froid. Élevage 100% en barriques neuves choisies avec soin.

DÉGUSTATION

Vin arborant une robe rouge orangé d'une bonne intensité. Nez complexe qui exhale des effluves de petits fruits noirs, de viande et de sous-bois. Ce rouge laisse percevoir une acidité rafraîchissante et est muni de tannins étoffés. La bouche d'une texture ample perdure dans une finale persistante et onctueuse.

TEMPS DE GARDE

Prêt à boire