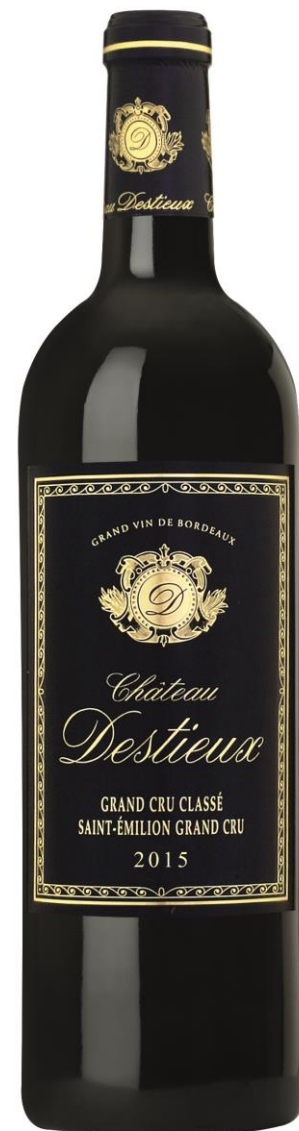


# CHÂTEAU DESTIEUX

Grand Cru Classé

<b>JAHRGANG</b>	2015
<b>ANBAULAND</b>	Frankreich
<b>REGION / LAGE</b>	St. Emilion AC
<b>REBSORTE (N)</b>	Cuvée Tradition: Merlot 66%, Cabernet Sauvignon 17%, Cabernet Franc 17%
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	Handlese, Kaltmazeration, Lagerung in 100% neuen Barrique
<b>PRÄMIERUNG</b>	
<b>CHARAKTER</b>	2015 Destieux präsentiert sich mit dunkler Beerenfrucht die an Pflaumen und schwarze Johannisbeeren erinnert. Am Gaumen zeigt sich eine fruchtig süßliche Reifenote, komplex mit jungem, kräftigen Tannin. Ein Wein mit Potential, der von etwas Lagerung profitieren wird.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Empfehlenswert zu vielen Anlässen, speziell zu Wildgerichten, Lamm und Käse.
<b>SERVIERTEMP.</b>	16 - 18 °C
<b>INFO</b>	Ch. Destieux, seit 1971 im Besitz von der Familie Dauriac, liegt auf dem höchsten Punkt in St. Emilion. Christian Douriac ist Perfektionist. Er verzichtet auf Menge, nur die Qualität zählt. Die Weinberge auf den kalk- und lehmhaltigen Böden sind komplett nach Süden ausgerichtet. Die z.T. sehr alten Rebstöcke bestehen zu 65% aus Merlot, der Rest zu gleichen Teilen aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Die kraftvollen und komplexen Weine benötigen einige Jahre der Reife, belohnen aber dann mit großer Finesse.



<b>ANALYSE</b>	Säure	Restzucker
----------------	-------	------------



>> Zur Website der Firmengruppe  
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol	14,5 % vol
---------	------------

Inhalt / Fl. je Karton	0,75 L	6
------------------------	--------	---

EAN FI.