

# CHÂTEAU DESTIEUX

Grand Cru Classé

<b>JAHRGANG</b>	2007
<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>	Geprägt von einem mengenmäßig eher knappen Jahrgang 2007 präsentiert sich Destieux mit reifen Fruchtaromen (Brombeeren, schwarze Johannisbeeren). Samtig, feste Tannine und ein pflaumenartiges Extrakt verleihen ihm die Vollmundigkeit eines sanften Portweines und eine unglaubliche Länge.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Empfehlenswert zu vielen Anlässen, speziell zu Wildgerichten, Lamm und Käse.
<b>SERVIERTEMP.</b>	16 - 18 °C

**INFO** 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
----------------	-------	------------

Alkohol	13 % vol
---------	----------



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

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

**EAN FI.**