



CHÂTEAU LE DOYENNÉ

2000

Après une conduite du vignoble très attentive et des travaux en vert, l'ensoleillement de l'été 2000 apporte toutes les conditions idéales pour récolter une vendange superbe avec un état sanitaire parfait

Les vendanges ont débuté le 26 septembre avec le merlot et se sont terminées le 6 octobre 2000 avec le cabernet sauvignon.

Le rendement moyen de l'année 2000 est de 46 Hectolitres à l'hectare

Le vin, non collé et non filtré, est issu d'un assemblage de 65 % merlot, 25 % cabernet sauvignon, 10 % cabernet franc après un élevage en barriques de 15 mois.

C'est un vin élégant, très fruité avec une belle couleur vive que l'on peut boire dès maintenant.



WINE ADVOCATE Robert PARKER

A sleeper pick in several vintages, the 2000 Le Doyenne reveals a dark ruby color, abundant quantities of black jammy fruit, good glycerin and fat, medium body, and a low acid, lush finish. It will require consumption during its 2-3 years of life to take advantage of its exuberance and fruity style.

87-88

The 2000 Le doyenne reveals a Cheval Blanc-like blackberry/cranberry, menthol bouquet as well as a creamy texture, admirable glycerin, and a layered mouthfeel. It is a rich, medium-weighty body and significant fruit and character for a wine in this price range. Enjoy to drink next 3-4 years.

88

REVUE du VIN de FRANCE

Beaucoup plus élégant que puissant, il présente un nez épanoui de fruits rouges et une bouche fondue et suave.

CARNETS « BETTANE & DESSEAUVE »

Le vin correspond parfaitement à ce que l'on attend d'un idéal premières-côtes-de-bordeaux : belle couleur vive, excellent fruit, vivacité et gourmandise, densité, fraîcheur, belle longueur fruitée et épicée

GUIDE HACHETTE 2004