



CHÂTEAU LE DOYENNÉ

2002

L'année 2002 est marquée par de faibles rendements, la vigne n'a pas reconstitué ses réserves et les sorties de grappes sont plus faibles que les années précédentes; accentuée par une taille plutôt sévère.

Les vendanges ont débuté le 29 septembre 2002 avec le cépage merlot et se sont terminées le 9 octobre 2002 avec le cépage cabernet sauvignon.

Le rendement 2002 est de 27 Hectolitres à l'hectare

L'assemblage: réalisé en juillet 2003 est de 65 % merlot, 20 % cabernet sauvignon, 5 % cabernet franc.

Ces faibles rendements ont permis une bonne maturité et une belle expression des fruits. C'est un vin classique de Bordeaux souple et équilibré.



Belle robe grenat profonde, parée d'un joli liseré carmin. Le nez s'ouvre petit à petit sur des parfums de tabac blond, d'épices puis de cuir.

En bouche, l'attaque est ronde et suave, puis cela évolue sur des tanins soyeux et enrobés. La trame fine et délicate s'accorde parfaitement aux saveurs de sherry et de pruneaux à l'eau de vie.

Guide HACHETTE (2006)

Situé à 800 mètres de l'église romane de Saint-Caprais, ce cru a été restauré au début du XX^e s. Les fidèles seront peut-être un peu surpris de ne pas trouver dans ce millésime l'aptitude à la garde des précédents. Toutefois, ils devront attendre un ou deux ans pour profiter pleinement des jolis arômes de fruits rouges de ce vin souple et bien équilibré.

Stephen Tanzer's International WINE CELLAR

Moderately saturated ruby-red. Bright cherry and floral flavours. Offers good stuffing and fruit intensity and finishes with lingering red fruit flavor . 85-88 points

Nouvel observateur

Un « premières- côtes » rouge aux jolis tannins serrés et fins avec de la chair, de la longueur et de la persistance.

American Sommelier Association

Sélectionné en dégustation à l'aveugle - rating 86