



CHÂTEAU LE DOYENNÉ

2004

Après deux années de très faibles rendements, l'année 2004 est plus généreuse, mais grâce à une maîtrise des rendements, le millésime 2004 reste dans la tradition du Doyenné avec un rendement de 43 hl/ha et un degré alcoolique de 12.5 %.

Une vinification en douceur a permis de donner beaucoup d'élégance et d'équilibre à ce vin riche en fruits rouges avec des arômes d'épices associés à des notes de fruits noirs (cassis et cerises noires).

La puissance des cabernets lui apporte sa structure et le merlot l'élégance du fruit.

En bouche l'attaque est ample et grasse, avec une évolution équilibrée et harmonieuse, la finale persiste sur les tannins souples

C'est un vin dans la grande tradition des Bordeaux, frais et délicat dont la base est l'expression du fruit.

Assemblage 2004

65 % Merlot – 30 % cabernet sauvignon - 5 % cabernet franc



WINE SPECTATOR 84

In Vino Veritas (mai-juin 2005)

Coup de Coeur 2004 "Premières Côtes de Bordeaux

Château Le Doyenné, très joli vin droit, bien composé et riche de fruit, mon premier coup de cœur de la semaine des primeurs.

Guide Hachette 2008

Le 2004 est un vin souple et équilibré, encore marqué par l'élevage en finale, qu'il faudra laisser en cave un ou deux ans

Paris-Match – 8 septembre 2005

Les Bonnes Affaires de Robert Parker

Les meilleurs rapports qualité-prix de 2004 sont pour moi : Le Doyenné

Wein Wirtschaft 27 mai 2005

Le Doyenné*++**

Bouquet fruité et délicat ; vin frais et fruité, mais aussi aromatique et gourmand, des tannins aimables ; une finale pleine de fruits et de fraîcheur.