



CHÂTEAU LE DOYENNÉ

2005

Le millésime est marqué par une qualité exceptionnelle des raisins grâce à une météo idéale pour la maturation. Une sécheresse précoce a permis à la vigne de prévoir ses réserves hydriques, une température élevée durant le jour avec des nuits fraîches et un vent doux continu ont contribué à concentrer les baies.

On retrouve dans ce millésime un équilibre parfait entre les sucres, les tannins et l'acidité qui donnent un vin riche aux tannins suaves, de superbes arômes de fruits rouges et cassis et une bouche délicate.

L'élevage en barriques 50 % neuves et 50 % un an pendant 18 mois lui apporte équilibre, élégance et finesse avec des arômes de vanille et de café et une finale ample.

Assemblage 2005

80 % Merlot – 15 % cabernet sauvignon - 5 % cabernet franc



WINE ADVOCATE Robert PARKER

A super sleeper of the vintage, like its predecessors, the 2005 Le Doyenne is a well-made (Michel Rolland is the consultant) blend of 70 % Merlot and 30% Cabernet and Cabernet Sauvignon. Its exhibits sexa aromatics, superb fruit, medium body, velvety tannin, loads of glycerin, and elevated alcohol (13%+) Available for a song, this lovely offering should drink well for 5-6 years – 88-90

Stephen Tanzer's International Wine Cellar

Deep-red. Liqueur-like aromas of cheery and coffee. Fat, sweet and pliant, with a layered texture. This really spreads out to saturate the palate. Finishes with dusty, ripe tannins and a distinctly round expression. This may well merit an outstanding rating if its final weeks of elevage bring more definition. 89-91 points

Notes de Markus del Monego

Le Doyenné 15

Robe pourpre presque noire avec des reflets violets. Nez de fruits mûrs qui rappellent un mélange de figues et de cassis. L'alcool apporte de la puissance au vin, des arômes de mélisse et une bonne structure qui est un peu dominée par l'alcool. Les parfums délicats de vanille se poursuivent au palais, les tannins sont ronds, la densité moyenne. Le vin manque peut-être un peu de fraîcheur en finale.