



CHÂTEAU LE DOYENNÉ

2006



Appellation : Premières Côtes de Bordeaux

Superficie : 8 hectares - **Densité de plantation** : 5.500 à 6.200 pieds/ha

Encépagement : 70 % merlot, 20 % cabernet sauvignon,
10 % cabernet franc **Age moyen des vignes** : 30 ans

Sols : plateaux de graves et coteaux argilo-calcaires exposés sud-sud-ouest

Rendement : 42 hl/ha

Vendanges manuelles : 100% avec tri, par parcelle et par cépage pour vinification parcellaire

Elevage . en barriques (35% barriques neuves) pendant 16 mois

Assemblage 2006 - 75% Merlot, 15 % cabernet sauvignon,
10 % cabernet franc

Oenologue : Michel ROLLAND

Wine Advocate Robert Parker - 87

Consistently one of the shrewd value picks for consumers looking for a very good Bordeaux at a bargain basement price, this blend of 75% Merlot and the rest Cabernet Sauvignon and Cabernet Francs shows sweet currant fruit intermixed with tobacco leaf, Christmas fruit cake, and spice box characteristics. An attractive texture, sweet tannin, and a medium-bodied finish suggest it should be consumed over the next 4-5 years. Good value.

Wine Spectator – 84

International Wine Cellar – Stephen Tanzer – 86/89

2006 "Ruby-red. Sweet aromas of black raspberry and licorice, lifted by notes of wild herbs, wintermint and flowers. Rather silky and suave, with a restrained sweetness to the black cherry and licorice flavors. Subtle, juicy wine"

Jacques Dupont – Le Point

Mûre, boisé plus marqué mais plus franc, puissant, tannique, peu de fruits mais bonne structure - 14

In vino veritas – Spécial Primeurs 2006 par AOC... Excellents .Le Doyenné

Jean Marc Quarin : 2006 - 14,50-14,75

Beau rouge d'intensité normale. Vive. Nez fruité, d'intensité moyenne....Présent en attaque en milieu et en finale, il se montre charnu, fruité. Il s'achève sur une tannicité qui laisse apparaître encore le bois. Longueur normale..

Degustation.de

« Rubis très foncé. Au nez, peu de fruits mais des épices- Au palais, un vin bien structuré, équilibré et gourmand avec de beaux fruits, pas très puissants, Une finale délicate au gout de framboise assez brève. ».

François Mauss - -Grand Jury Européen : 86