



CHÂTEAU LE DOYENNÉ

2008



Appellation : Premières Côtes de Bordeaux

Superficie : 8 hectares - **Densité de plantation** : 5.500 à 6200 pieds/ha

Encépagement : 70 % merlot, 20 % cabernet sauvignon,
10 % cabernet franc

Age moyen des vignes : 31 ans

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

Rendement : 30 hl/ha

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

Elevage . en barriques (40% barriques neuves) pendant 16 mois

Assemblage 2008 85% Merlot, 10 % cabernet sauvignon,
5 % cabernet franc

Vin non collé non filtré, mis en bouteilles au château

Oenologue : Michel ROLLAND

Wine Advocate Robert Parker 88/90

A consumer friendly effort made from Merlot 85% and 15 % Cabernet Sauvignon by the remarkable Michel Rolland, the 2008's yields were amazingly low 25 hectoliters per hectare. The wine exhibits a deep ruby/purple color, a sweet perfume of spring flowers, blue and black fruits with a hint of raspberries, a lovely texture, sweet tannins, and surprising density. Drink it over the next 4-5 years. It is a sleeper of the vintage.

Wine Spectator – 88

Solid, delivering racy plum and anise notes laced with lots of violet and graphite, too. Nice minerality holds the finish together. Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc.

Periodic revue of Wine – Alan Duran

A charming effort with upside potential. It exposes a deep, opaque purple color along with crushed moist-stone, blueberry extract and crème de vanilla aromas. Tasty, well-made, and full of depth with its medium-body, finessed style, and plum/berry infused flavor. A wine "bargain hunters "should take note of this vintage

Tast – Betanne et Desseauve 2008

La bouche bien construite possède des tannins pulpeux précis avec une suavité rafraîchissante

Guide Hachette 2012 Château Le Doyenné 2008 *

Commandé par une Chartreuse entourée d'un parc, ce cru bénéficie d'un terroir bien exposé. Il a su en tirer parti dans ce millésime, comme le montre ce vin drapé dans une robe brillante et intense. Bien soutenu par le bois, le bouquet joue sur les notes fruitées et animales, tandis qu'au palais se développe une bonne charpente appuyée sur des tanins friands. A l'ouvrier dans deux ans sur un magret de canard.