



CHÂTEAU LE DOYENNÉ

2009



Appellation : Premières Côtes de Bordeaux

Superficie : 8 hectares - **Densité de plantation** : 5500 à 6200 pieds/ha

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

Age moyen des vignes : 32 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 (50% barriques neuves) pendant 16 mois

Assemblage 2009 85% Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon,
5 % Cabernet Franc

Vin non collé, non filtré, mis en bouteilles au château

Oenologue : - Michel ROLLAND

Notes de dégustation

Wine Advocate – Robert Parker 88-89

Made from tiny yields of 18 hectoliters per hectare; this blend of 85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, and 5% Cabernet Franc, offers scents of berry fruit, dusty, loamy soil, cedar, and speckle along with a tannic structure. The wine builds incrementally on the palate, and comes close to being outstanding with its purity and balanced, but intense, fruit. Enjoy it over the next 5-6 years

Tast - Primeurs 2009 - Bettane et Desseauve – 15/20

Texture élégant et soyeuse, avec une fin florale distinguée portée par un élevage harmonieux

Revue du vin de France -

Réussite - Bien qu'encore marqué par la barrique, ce vin exprime avec sensualité un fruit bien mûr, il doit s'affiner.

Club du vin Le Figaro – Bernard Burtschy - 90-92

Robe très sombre. Nez intense, fruits noirs. En bouche, souple et plein, joli milieu de bouche très plein, gourmand.

Connections To wines - – 89-91

Another good fruited nose with hints of fine tobacco leaf (not green) and a sap-filled palate. There is freshness and substance and this is yet another very well made Bordeaux that will not break the bank