



CHÂTEAU LE DOYENNÉ

1999

After a severe work in the vineyard to limit the yields and adapt the stripping, the summer allowed, in spite of some rainy episodes, a good maturity of the grapes.

The harvest begins on September 25 with the merlot and finishes on October 2 with the cabernet sauvignon.

The average yield is 45 hectolitres per hectare.

It results from a blending of 70 % merlot, 25 % cabernet sauvignon, 5 % cabernet franc

The vintage 1999 has a beautiful dense dress and a fruity nose, with a good tannic base. It is delicious to drink now.



WINE ADVOCATE Robert PARKER

The medium-bodied, richly 1999 is well-made, although not as dense or weighty as the 1998. Nevertheless, it is a good value that is means to be consumed over the next 3-4 years
87/88

INTERNATIONAL WINE CELLAR

Le Doyenné (a blend of 70 % merlot, 25 % cabernet sauvignon and 5 % cabernet franc, Michel Rolland consults here). Good medium ruby. Ripe, deep aromas of black cherry, dark berries and espresso. Good sweetness and supple texture, the substantial tannins hit the palate later than those of the 1998. **86-89**

REVUE du VIN de FRANCE

Suivi par Michel Rolland, cette propriété produit des vins de qualité. Dans ce millésime, on trouve une très belle robe dense et un nez fruité. La bouche est de bonne intensité avec une bonne assise tannique. Un vin de plaisir à boire dans l'année.

CUISINE et VINS de France (COUP de CŒUR)

Dominique Watrin avec la complicité de l'œnologue Michel Rolland élabore des vins solides, comme ce 99 au nez de fruits noirs confiturés, vanille et prune. On aime sa texture serrée aux tanins charnus et ses jolies rondeurs.

GUIDE HACHETTE 2002