



# CHÂTEAU LE DOYENNÉ

## 2002

The vintage 2002 shows a very significant fall of the yields, the vine did not reconstitute its reserves and the cluster's shoots are weaker than the previous years; accentuated by a severe pruning.

The harvest begins on September 29 with the merlot and finishes on October 9 with cabernet sauvignon.

The yield of 2002 is 27 Hectolitres per hectare.

The blending made in July 2003 is 65 % merlot, 30 % cabernet sauvignon, 5 % cabernet franc.

However these small yields allowed a good maturity and a beautiful expression of the fruits. It is a traditional wine of Bordeaux, supple and well balanced.



*Belle robe grenat profonde, parée d'un joli liseré carmin. Le nez s'ouvre petit à petit sur des parfums de tabac blond, d'épices puis de cuir.*

*En bouche, l'attaque est ronde et suave, puis cela évolue sur des tanins soyeux et enrobés. La trame fine et délicate s'accorde parfaitement aux saveurs de sherry et de pruneaux à l'eau de vie.*

### **Guide HACHETTE (2006)**

*Situé à 800 mètres de l'église romane de Saint-Caprais, ce cru a été restauré au début du XX<sup>e</sup> s. Les fidèles seront peut-être un peu surpris de ne pas trouver dans ce millésime l'aptitude à la garde des précédents. Toutefois, ils devront attendre un ou deux ans pour profiter pleinement des jolis arômes de fruits rouges de ce vin souple et bien équilibré.*

### **Stephen Tanzer's International WINE CELLAR**

*Moderately saturated ruby-red. Bright cherry and floral flavours. Offers good stuffing and fruit intensity and finishes with lingering red fruit flavour . 85-88 points*

### **Nouvel observateur**

*Un « premières- côtes » rouge aux jolis tannins serrés et fins avec de la chair, de la longueur et de la persistance.*

### **American Sommelier Association**

*Sélectionné en dégustation à l'aveugle - rating 86*