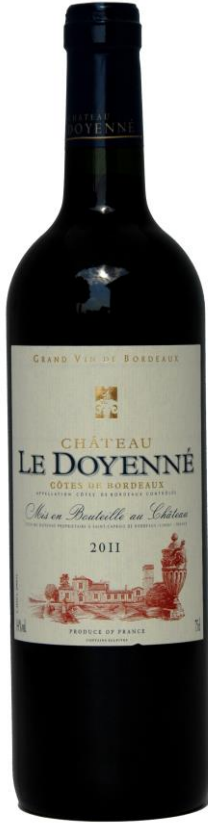




CHÂTEAU LE DOYENNÉ

2011



Appellation : 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 : 27 ans

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

Rendement : 46 hl/ha

Vendanges manuelles : 100% avec tri, par parcelle et par cépage pour vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées de petits volumes

Elevage : en barriques (30% barriques neuves) pendant 14 mois dans chai climatisé

Assemblage 2011 - 75% Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc

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

Oenologue : - Michel ROLLAND

Wine Enthusiast – 91

This rounded, full wine is densely packed with fruit, but also tannins that add balance. Blackberry flavors come through the dry structure to give both richness and freshness.

The aftertaste is ripe, juicy and delicious. Drink now, but best from 2015.

Wine Advocate - Le Doyenné 86

Tast – Bettane et Desseauve 13/20

Assez bonne persistance, un tannin mûr et épicé –

Wine-Times – 88-90

Le Point – Le Guide de Jacques Dupont 14

Poivre, fourrure, bouche tendue, fraîche, serrée, tannins accrocheurs mais de la fraîcheur-

Le Figaro.fr – Bernard Burtschy - 13.5/20

Souple, fluide, léger, le vin est sans défaut.

Guide Hachette - *

Ce 2011 dévoile un bouquet aux notes de fruits rouges confits, de pruneau et de cuir, bien typées du merlot (75% de l'assemblage). En bouche, il se révèle ample, gras, généreux, solide et long. Un vin au caractère affirmé.