



# CHÂTEAU LE DOYENNÉ

## 2020



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 : 25 ans

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

Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées de petits volumes

Elevage : en barriques (25% barriques neuves) dans chai climatisé

Assemblage 2020 - 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Vignoble certifié Haute Valeur Environnementale (HVE 3)

Oenologue : - Michel ROLLAND- Mikaël LAIZET

### **Forbes magazine- 91**

*Deep purple color. Aromas of red fruits that includes raspberries. Slight moccha in the mouth with silky tannins as lovely dark licorice on the finish. Young is yet to drink.*

### **Wine Advocate – Lisa Perrotti – 90**

*The 2020 Le Doyenné is deep purple-black in color, burshing from the glass with expressive scents of juicy black plums, mulberries and cherry preserves plus suggestions of powered cinnamon and red roses. The medium to full-bodied with palate is jam-packed with vibrant black fruits supported by plush tannins and well-balanced acidity finishing long and vibrant.*

### **Andreas Larsson -90**

*Ripe fruit on the nose, jammed cherry, plum, some aromatic herbs and mild oak influence. Dense palate with good freshness, rounded tannin and generous red fruit flavours leading to a long finish.*

### **Yves Beck - 90**

*Pourpre violacé. Bouquet frais, de bonne intensité, aux notes de menthe poivrée et de framboises. En bouche le vin est friand et vif, les tannins sont crémeux tandis que la structure est croquante et rafraîchissante. >Finale fruitée et persistante. Un vin invitant que l'on pourra déjà apprécier dans sa jeunesse.*

« **Palmarès E-TROPHEE** des Appellations Côtes de Bordeaux « **Coup de cœur** »