



Notes de Dégustation Primeur 2013

Château La Dominique Saint Emilion Grand Cru Classé

- Propriétaire : Clément Fayat
- Œnologue conseil : Michel Rolland
- Surface : 30 ha
- Vendanges du 3 au 17 octobre
- Rendement : 31 hl/ha
- Encépagement : 95 % merlot, 5% Cabernet Franc
- Terroir : 25% de sols bruns argileux, 75% de sables anciens mêlés à la grave sur sous-couches argileuse
- Cuvier : Cuves inox thermo-régulées
- Elevage : De 70 à 80% en barriques neuves et 30% en cuve
- Age moyen du vignoble : 31 ans
- Densité de plantation : 7,000 à 9,000 pieds/ha

WINE ENTHUSIAST
M A G A Z I N E

Roger Voss

90-92

Une palette d'arômes de bois neuf domine ce vin, le rend doux, généreux et également fumé et épicé. Chaleureux, il se développera probablement rapidement.

Wine Spectator

James Molesworth

88-91

Donne une sensation de rondeur et de matière avec une palette d'arômes de prune, de cerise noire et de mûre, doublée de notes d'anis, de charbon et de fumé.

James Sukling

88-89

Concentré pour le millésime. Des couleurs sombres et intenses. Légèrement court mais va s'intensifier avec l'élevage en barrique. Beaucoup de fruits, de café et d'épices.

Markus del Monego

90,5

Andreas Larsson

90,5

Decanter

89

 **bettane & desseauve.com**

16,5-17

Avec son nouveau chai imaginé par le célèbre architecte Jean Nouvel, La Dominique prend un nouveau départ. Robe profonde, dimension gourmande, vin hédoniste et généreux.

LA REVUE DU
vin

14,5-15,5

Il possède dans sa finale la tension commune aux vins du millésime, mais son attaque et son milieu de bouche sont très souples et tendres Avec une touche confite typique des sols