

Château Le Doyenné 2012

Côtes de Bordeaux



En 1994, Marie-Dominique et Jean Watrin, charmés par ce domaine de coteaux surplombant la Garonne, le rachètent et entreprennent une restructuration complète du vignoble et des installations vinicoles. Ils entreprennent la restructuration complète du domaine : arrachage de 40 % du vignoble, analyse de sols, replantation de cépages adaptés aux différents sols avec drainage des parcelles, construction d'un chai avec des installations de vinification modernes. La proximité du fleuve joue un rôle essentiel pour l'équilibre climatique favorable à la culture de la vigne. Le suivi œnologique est assuré par Michel Rolland, œnologue de réputation internationale, diplômé de l'Institut d'Œnologie de Bordeaux

L'avis de Bordeaux Tradition

Souvent, et à juste titre, considéré comme l'un meilleurs rapport qualité prix de la Rive Droite, Ch. Le Doyenné surprend toujours par sa richesse et sa complexité. Le 2012 est une fois de plus à la hauteur de sa réputation. Quelques années après la mise en bouteille, l'élevage en barriques (18 mois) apporte profondeur et cadre parfaitement l'exubérance des notes de cassis et de Mures.

Pourquoi acheter ce vin ?

- ∴ Une couverture Presse
- ∴ Un vin bien noté chaque année (88 Parker). Noté ; sleeper of the vintage
- ∴ Un suivi par Bordeaux Tradition d'année en année

Fiche technique



Marie-Dominique et Jean Watrin



Graves & argilo-calcaire



8 Ha d'un seul tenant



85% Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc



Elevage en barriques, 30% barriques neuves, pendant 15 mois dans chai climatisé.



18°C



5 ans