

Avec son vignoble entourant celui du Château Calon-Ségur et situé sur une magnifique croupe de graves, Château Domeyne a confirmé en 2003 son classement de 1932 de Cru Bourgeois et collectionne les médailles chaque année. De très bonnes installations permettent l'élaboration d'un cru plein de nuances et de personnalité.

En 2006, la propriété fut rachetée par Claire VILLARS LURTON, propriétaire de Château Haut-Bages Libéral et Château Ferrière, respectivement 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé de Pauillac et 3<sup>ème</sup> Grand Cru Classé de Margaux, et son époux Gonzague LURTON, propriétaire de Château Durfort Vivens, 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé de Margaux. Claire et Gonzague LURTON se consacrent à la révélation de Château Domeyne et mettent tout leur savoir-faire pour hisser ce cru parmi les meilleurs de l'appellation.

Propriétaire	Claire et Gonzague LURTON
Directeur de production	Stefano RUINI
Superficie du vignoble	8,3 hectares
Nature du sol	Grosses graves argileuses
Encépagement	60% merlot et 40% cabernet sauvignon
Age des vignes	40 ans
Densité	10 000 pieds/ha
Rendement	800 g/pied
Culture	Traditionnelle.
Vendanges	Manuelles. Tri principal sur la souche et finition sur table de tri
Vinification	Traditionnelle bordelaise. En cuve inox thermo-régulées.
Cuvaïson	18 à 24 jours
Assemblage	60% merlot et 40% cabernet sauvignon
Élevage	En barrique de chêne pendant 12 mois. 25% neuves.
Production	37 000 bouteilles
Conservation	De 3 à 15 ans



## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

2005 a bénéficié de conditions de maturation idéales avec des températures chaudes en journée et fraîches la nuit, quelques pluies opportunes et un ensoleillement généreux. Les sols de graves et leur effet modérateur, ont permis de garder de la fraîcheur dans ce cadre de forte maturité. Ces conditions ont fait de 2005 un millésime exceptionnel, qui a permis l'élaboration de vins remarquables de finesse, de puissance et d'élégance.

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Château Domeyne a produit, en 2005, un vin dont le niveau d'équilibre est exceptionnel. Il présente une robe pourpre sombre, un nez de fruits bien mûrs, de prune et d'épices. En bouche, le fruit domine, accompagné par des notes fumées, de sous bois et de vanille. Les tanins sont souples mais bien présents. La finale est longue et suave.