

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>ième</sup> Grand Cru Classé de Pauillac et 3<sup>ième</sup> Grand Cru Classé de Margaux, et son époux Gonzague LURTON, propriétaire de Château Durfort Vivens, 2<sup>ième</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
Œnologue conseil	Eric BOISSENOT
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.
Cuvaison	18 à 24 jours
Assemblage	60% merlot et 40% cabernet sauvignon
Elevage	En barrique de chêne pendant 12 mois. 25% neuves.
Production	32 700 bouteilles
Conservation	De 3 à 15 ans



## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Ce millésime est le plus précoce de ces 5 dernières années. La pluviométrie d'Avril à Septembre a été inférieure aux années précédentes, soit 45% en moins par rapport à 2007. Il en a résulté un rendement par pied plus faible.

Septembre et Octobre ont été marqués par des nuits fraîches, ce qui a engendré une phase de maturation régulière et rapide dans des conditions sanitaires optimales. Les différents cépages ont atteint des niveaux élevés de polyphénols et ont conservé une belle fraîcheur.

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est grenat foncé. Le nez offre des arômes confit, de cerises et une certaine densité. En bouche, le vin présente de la rondeur, du fruit et de la fraîcheur. Le vin est charnu avec des tanins mûrs et puissants.

## NOTES DE DEGUSTATION

Wine Spectator 91-94

René Gabriel 17