



CHÂTEAU DOMEYNE

SAINT-ESTÈPHE

Histoire

Sur une magnifique croupe de graves non loin des grands crus classés de Saint-St Estèphe (Château Calon-Ségu...), le 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, le château a été racheté par Claire Villars-Lurton, propriétaire de Château Haut-Bages Libéral, Grand Cru classé de Pauillac et son mari Gonzague Lurton, propriétaire du 2ème Grand Crus Classé de Margaux, Château Durfort-Vivens qui mettront tout le savoir faire à hisser ce crus parmi les meilleurs de son appellation.

Terroir

Le vignoble est implanté sur des croupes et des plateaux de graves particulièrement bien drainées qui sont très caractéristiques des meilleurs terroirs de Saint-Estèphe. Ce terroir est également marqué par un sous sol constitué d'argile et de calcaire qui donne au vin sa particularité. Les raisins sont riches en tanins ronds et charnus ; leur conférant une belle couleur rouge sombre, une puissante structure et une grande finesse aromatique. C'est un vin qui est plus particulièrement destiné au vieillissement et après quelques années, il gagne en complexité aromatique et en caractère. Une fois les tanins assouplis, le vin donne alors une impression d'une grande harmonie.

Carte



Adresse

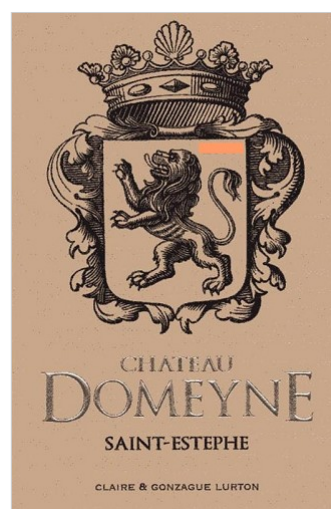
Château Domeyne



CHÂTEAU DOMEYNE 2012

SAINT-ESTÈPHE

Propriétaire	Claire et Gonzague Lurton
Superficie	8,3 ha
Âge du vignoble	40 ans
Densité	9000 pieds/ha
Assemblage	Merlot : 80% Cabernet-sauvignon : 20%
Rendement moyen	45hl/ha
Terroir	Calcaire, Graves, Argile
Agriculture	Lutte raisonnée
Garde	15 ans
Service	17 °C



Vinification

Vendanges manuelles. Tri principal sur la souche et finition sur table de tri. Vinification traditionnelle bordelaise. En cuve inox thermo-régulées. Cuvaison de 18 à 23 jours en moyenne. Élevage en barriques (dont 20% neuves en moyenne) pendant 12 mois.

Dégustation

De la rondeur et du fruit avec des arômes de baies noires et rouges. La trame est fine et elle offre une belle fraîcheur. De l'élégance et une finale très Saint-Estèphe.

Accords mets vin

A marier avec: viandes rouges, volaille et fromage.

CHÂTEAU DOMEYNE 2012

SAINT-ESTÈPHE