

CHÂTEAU LA DOMINIQUE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION



Idéalement situés au nord-ouest de Saint-Emilion, en bordure de l'appellation Pomerol, les 29 hectares de La Dominique, propriété de la famille Fayat depuis 1969, se distinguent par un terroir remarquable, dont les excellentes parcelles jouxtent les vignobles les plus célèbres de la région - Cheval Blanc, Figeac, La Conseillante, L'Evangile.

En 2013, la traditionnelle demeure du XVIII^{ème} siècle a accueilli un chai avant-gardiste signé Jean Nouvel, architecte de renommée internationale.

Présentation

PROPRIÉTAIRE : Jean-Claude Fayat

DIRECTEUR : Gwendeline Lucas

CENOLOGUE : Michel Rolland

APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru Classé

Dégustation

ROBE : Rouge profond

NEZ : Fruits noirs

BOUCHE : Riche, dense, tanins précis et structure élégante

Notes de dégustations

BETTANE & DESSEAUVE : 96/97

DECANTER- JANE ANSON : 94/100

JEAN-MARC QUARIN : 17/20

JANCIS ROBINSON : 17/20

LE POINT : 16,5-17/20



Millésime 2016 .

SUPERFICIE EN PRODUCTION : 23 ha

SOL : Argilo-graveleux, argilo-calcaire et sables sur argile

ENCÉPAGEMENT : 89% merlot - 8% cabernet franc -
3% cabernet sauvignon

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 35 ans

DENSITÉ : 9 000 pieds/ha

MODE DE CULTURE : Traditionnel, enherbement naturel
un rang sur deux en fonction de la vigueur

TAILLE : Guyot simple et double

VENDANGES : Entièrement manuelle du 29 septembre
au 12 octobre pour les merlots et du 14 au 18 octobre
pour les cabernets

CUVIER : Cuves inox tronconiques

ELEVAGE : 16 mois : 60% de bois neuf

RENDEMENT : 42 hl/ha

PRODUCTION MOYENNE : 80 000 bouteilles/an

ASSEMBLAGE : 80% merlot - 12% cabernet franc -
8% cabernet sauvignon