

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^{ème} Grand Cru Classé de Pauillac et 3^{ème} Grand Cru Classé de Margaux, et son époux Gonzague LURTON, propriétaire de Château Durfort Vivens, 2^{ème} 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.
Cuvaison	18 à 24 jours
Assemblage	60% merlot et 40% cabernet sauvignon
Elevage	En barrique de chêne pendant 12 mois. 25% neuves.
Production	30 000 bouteilles
Conservation	De 3 à 15 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'année 2006 s'est caractérisée par des températures supérieures à la moyenne, avec des conditions thermiques très comparables à celles de 2005. L'hiver fut relativement froid avec peu de pluie. Un printemps et un début de l'été secs et chauds ont permis une floraison rapide et homogène, suivie d'une véraison précoce. Un début de mois de septembre sec contribue à une belle concentration et à une maturité très avancée des baies.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le millésime 2006 a donné des vins classiques, d'une structure remarquable grâce à la grande qualité des Cabernet Sauvignon alliée à la finesse et au fruité des Merlot.

Le millésime présente des arômes de mûre, de cassis, de myrtille, de cerise, avec des notes poivrées. L'ensemble se caractérise par une belle matière avec une finale fraîche et mentholée.