

# Château Doyac 2014

## Haut – Médoc



**Appellation** : Haut – Médoc

**Commune** : Saint Seurin de Cadourne

**Superficie** : 27 ha

**Type de sol** : Argilo Calcaire

**Encépagement** : 75% Merlot – 25% Cabernet Sauvignon

**Densité de plantation** : 7000 pieds / ha

**Age moyen du vignoble** : 20 ans

**Pratiques culturales** : Mixte enherbement et travail du sol

**Vendange** : Machine avec Selectiv' Process embarqué

**Rendement** : 50 hectolitres / ha

**Vinification** :

- Tri à la main de la vendange éraflée sur table avant l'encuvage en cuve inox
- Durée de cuvaison de 15 jours
- Température maintenue autour de 25 °C durant la fermentation alcoolique

**Elevage** : 12 mois, 25 % barriques neuves

**Assemblage** : 75% Merlot – 25% Cabernet Sauvignon

**Mise en bouteille** : Filtration sur cartouche, 18 à 22 mois après les vendanges

**Prévision de production** : 111 000 bouteilles



CHATEAU DOYAC

EARL Max de Pourtalès

33 180 Saint Seurin de Cadourne

[chateau.doyac@wanadoo.fr](mailto:chateau.doyac@wanadoo.fr)

Tel : 05 56 59 34 49