

Château Doyac 2016

Haut – Médoc



Appellation : Haut – Médoc

Commune : Saint Seurin de Cadourne

Superficie : 27 ha

Type de sol : Argilo Calcaire

Encépagement : 70% Merlot – 30% 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 optique Vision 2 à la réception
- 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 : 130 000 bouteilles

CRU BOURGEOIS



CHATEAU DOYAC

EARL Max de Pourtalès

33 180 Saint Seurin de Cadourne

chateau.doyac@wanadoo.fr

Tel : 05 56 59 34 49