

# FICHE TECHNIQUE 2017

## CHATEAU DOYAC



*A.O.C Haut-Médoc*



<b>Appellation</b>	Haut-Médoc
<b>Commune</b>	Saint-Seurin de Cadourne
<b>Superficie</b>	25 hectares
<b>Géologie</b>	argilo-calcaire
<b>Cépages</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Âge moyen des vignes</b>	20 ans
<b>Densité de plantation</b>	7 000 pieds/hectares
<b>Rendement</b>	40 hl/ha
<b>Conduite du vignoble</b>	biodynamie (certification Demeter en 2019)
<b>Engrais</b>	organiques
<b>Taille</b>	guyot double
<b>Vendange</b>	machine avec Selectiv'Process embarqué. Tri optique Vision 2 à la réception
<b>Vinification</b>	aucun intrant, levures indigènes
<b>Temps de cuvaison</b>	15 jours
<b>Fermentation</b>	température maintenue autour de 26°C
<b>Types de cuves</b>	inox thermo-régulées
<b>Elevage en barrique</b>	12 mois, 25 % barriques neuves
<b>Prévision de production</b>	100 000 bouteilles
<b>Proportion assemblage</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Proportion grand vin</b>	80%
<b>Degrés alcooliques</b>	13,5°
<b>Oenologue conseil</b>	Eric Boissenot et Marco Balsimelli
<b>Second vin</b>	Esprit de Doyac
<b>Prix indicatif particulier</b>	14,00€
<b>Commercialisation/Distribution</b>	Place Bordeaux et particuliers

Contact : Château DOYAC- EARL Max de Pourtalès- 33180 Saint-Seurin de Cadourne  
chateau.doyac@wanadoo.fr  
+33(5) 56 59 34 49  
[www.chateaudoyac.fr](http://www.chateaudoyac.fr)