

Le Pélican

Château Doyac

A.O.C Haut-Médoc



Appellation	Haut-Médoc
Commune	Saint-Seurin de Cadourne
Superficie	5 hectares
Géologie	argilo-calcaire
Cépage	100% Merlot
Âge moyen des vignes	20 ans
Densité de plantation	7 000 pieds/hectares
Rendement	42 hl/ha
Conduite du vignoble	bio et biodynamie
Engrais	organiques
Taille	guyot double
Vendange	machine avec Selectiv'Process embarqué. Tri optique Vision 2 à la réception
Vinification	aucun intrant, levures indigènes
Temps de cuvaison	15 jours
Fermentation	température maintenue autour de 26°C
Type de cuves	inox thermo-régulées
Elevage en barrique	12 mois, cuve bois et amphore
Prévision de production	14 600 bouteilles
Proportion assemblage	100% Merlot
Proportion second vin	20 %
Degré alcoolique	14% vol
Oenologue conseil	Eric Boissenot et Marco Balsimelli
Premier vin	Château Doyac
Prix indicatif particulier	12,00€
Commercialisation/Distribution	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