

CHATEAU DOYAC 2018



A.O.C Haut-Médoc



Appellation	Haut-Médoc
Commune	Saint-Seurin de Cadourne
Superficie	27 hectares
Géologie	Argilo-calcaire
Encépagement vignoble	75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon
Âge moyen des vignes	20 ans
Densité de plantation	7 000 pieds/hectares
Rendement 2018	30 hl/ha
Conduite du vignoble	Biodynamie (certification Demeter en 2019)
Certification	Bio
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
Types de cuves	Inox thermo-régulées
Elevage en barrique	12 mois, 25 % barriques neuves
Prévision de production	90 000 bouteilles
Proportion assemblage	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Proportion grand vin	80%
Degrés alcooliques	14,5°
Œnologue conseil	Eric Boissenot et Marco Balsimelli
Commercialisation/Distribution	Place de 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