

CHATEAU DOYAC

2020

A.O.C Haut-Médoc



| | |
|---------------------------------------|--|
| Appellation | Haut-Médoc |
| Commune | Saint-Seurin de Cadourne |
| Superficie | 28 hectares |
| Géologie | Argilo-calcaire |
| Cépages | 72% Merlot 15% Cabernet Franc 13% Cabernet Sauvignon |
| Âge moyen des vignes | 20 ans |
| Densité de plantation | 7 000 pieds/hectares |
| Rendement | 45 hl/ha |
| Conduite du vignoble | En biologie 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 |
| Types de cuves | Inox thermo-régulées |
| Elevage en barrique | 12 mois, barriques et amphores |
| Prévision de production | 120 000 bouteilles |
| Proportion assemblage | 85% Merlot, 10% CS, 5% CF |
| Proportion grand vin | 70% |
| Degrés alcooliques | 14,5% vol |
| Oenologie conseil | Eric Boissenot et Marco Balsimelli |
| Second vin | Esprit de Doyac, Le Pélican |
| 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