

# CHATEAU DOYAC

## Le Pélican 2020

*A.O.C Bordeaux Blanc*



<b>Appellation</b>	Bordeaux Blanc
<b>Commune</b>	Saint-Seurin de Cadourne
<b>Vignoble</b>	1.5 hectares
<b>Terroir</b>	Argilo-calcaire
<b>Cépage</b>	100% Sauvignon blanc
<b>Âge moyen des vignes</b>	4 ans
<b>Densité de plantation</b>	7 000 pieds/ha
<b>Rendement</b>	34 hl/ha
<b>Conduite du vignoble</b>	Certifiée biologique et biodynamique
<b>Engrais</b>	Organique
<b>Taille</b>	Guyot double
<b>Récolte</b>	Manuelle
<b>Vinification</b>	Aucun intrant, débourage à froid, levures indigènes
<b>Fermentation</b>	En barriques, foudre et amphores, temp. maintenue autour de 20°C.
<b>Eleavage</b>	En barriques, foudre et amphores
<b>Production</b>	6 600 bouteilles
<b>Degré Alcool</b>	12,6% vol
<b>Oenologues consultants</b>	Eric Boissenot et Marco Balsimelli
<b>Commercialisation/Distribution</b>	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](http://www.chateaudoyac.fr)