

LE PÉLICAN

2020

CHÂTEAU DOYAC

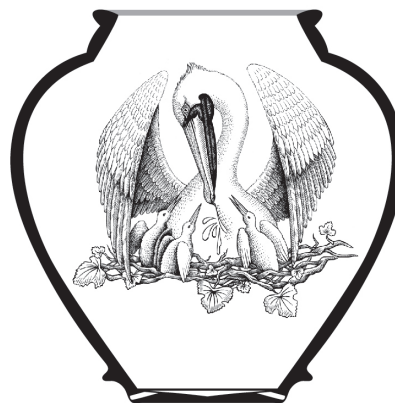
A.O.C Haut-Médoc



LE PÉLICAN

Château Doyac

Max de Pourtalès



HAUT-MÉDOC

2020

Appellation	Haut-Médoc
Commune	Saint-Seurin de Cadourne
Géologie	Argilo-calcaire
Âge moyen des vignes	20 ans
Densité de plantation	7 000 pieds/hectares
Rendement	40 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
Production	6 000 bouteilles
Proportion assemblage	75% Merlot, 20% CS, 5% CF
Degrés alcooliques	14,5% vol
Œnologue conseil	Eric Boissenot et Marco Balsimelli
Commercialisation/Distribution	Place Bordeaux et particuliers

Contact : Château DOYAC- EARL Max de Pourtalès- 33180 Saint-Seurin de Cadourne
contact@chateaudoyac.fr
+33(5) 56 59 34 49
<https://chateaudoyac.fr>