CHATEAU DOYAC
LE PÉLICAN
2021
BORDEAUX BLANC

LA PRESSE EN PARLE

Château Doyac LE PÉLICAN

BORDEAUX BLANC 2021

90. JAMES SUCKLING. Novembre 2022.

Roasted cashews, lemons, apricot stones and grapefruit pith on the nose. Both creamy and tangy with a medium body. Vibrant finish. 100% sauvignon blanc. From biodynamically grown grapes with Demeter certification. Drink now.

91. ANDREAS LARSSON. Novembre 2022.

Bright straw colour with a green hue. Aromatic displaying both ripeness and freshness with yellow fruit, fresh herbs, grassy notes and a slight creamy, not neccesarily oak but lees derived butterscotch notes. Vibrant palate with good volume and tension offering fresh pineapple, ripe citrus and a long mouth watering finish.

92. FORBES. Tom Mullen.

This biodynamic, 100% Sauvignon Blanc includes salt, grapefruit, honey and clover aromas. Crisp and easy drinking with rounded acidity and flavors of lime, Fresca and grapefruit.

91. JANE ANSON. Avril 2022.

Subdued but creamy fruits on the opening beats, with apricot pit, peach stones, not exuberant but with texture and depth, gunsmoke reduction also, as you might expect at this stage of a wine's evolution. Full of character.

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

LA PRESSE EN PARLE

Château Doyac LE PÉLICAN

BORDEAUX BLANC 2021

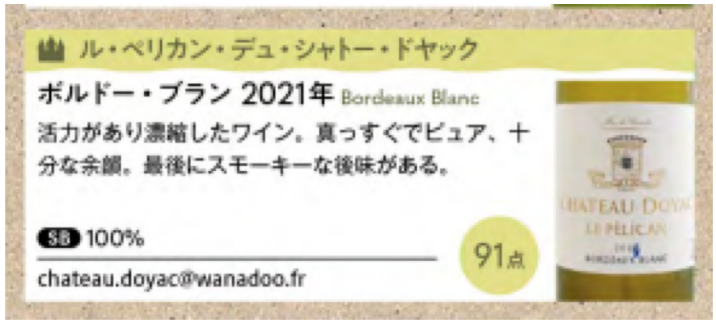
90. BERNARD BURTSCHY. ToutLeVin. Juin 2021

La robe est pâle à reflets vertsavec des arômes très fumés du sauvignon. Le vin est dense et frais avec une bonne longueur, l'ensemble est droit et pur avec une belle fi ale fumée. Cépages: 100% sauvignon blanc.

15. JEAN-MARC QUARIN.

Couleur pâle, aux reflets verts. Nez intense, fruité et légèrement fumé. Caressant à l'attaque, avec une texture minutieuse, le vin évolue juteux, fruité et parfumé en finale, sur une longueur normale. Retour en bouche de fruits blancs très mûrs. 100 % sauvignon blanc. Degré d'alcool : 12°8 - pH : 3,18. Production : 4 600 bouteilles. Terroir argilo-calcaire. Age des vignes : 5 ans. Rendement : 22 hl/ha. Vin issu de l'agriculture biologique.

91. Toshio Matsuura



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