CHATEAU DOYAC

2021

A.O.C Haut-Médoc

Appellation	Haut-Médoc
Commune	Saint-Seurin de Cadourne
Superficie	25,5 hectares
Géologie	Argilo-calcaire
Cépages	75% Merlot
	11% Cabernet Franc
	14% Cabernet Sauvignon
Âge moyen des vignes	20 ans
Densité de plantation	7 000 pieds/hectares
Rendement	30 hl/ha
Conduite du vignoble	En bio et biodynamie
Engrais	Organiques
Taille	Guyot double
Vendanges	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, amphores
Production	65 000 bouteilles
Proportion assemblage	75% Merlot, 15% CS, 10% CF
Proportion grand vin	70%
Degré alcoolique	13% vol
Œnologue conseil	Eric Boissenot et Marco Balsimelli
Commercialisation/Distribution	Place de Bordeaux et vente directe

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