

# CHATEAU DOYAC

## 2021

*A.O.C Haut-Médoc*

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR



# CHATEAU DOYAC

*Max de Pourtalès*

HAUT-MÉDOC

2021



<b>Appellation</b>	Haut-Médoc
<b>Commune</b>	Saint-Seurin de Cadourne
<b>Superficie</b>	25,5 hectares
<b>Géologie</b>	Argilo-calcaire
<b>Cépages</b>	75% Merlot 11% Cabernet Franc 14% Cabernet Sauvignon
<b>Âge moyen des vignes</b>	20 ans
<b>Densité de plantation</b>	7 000 pieds/hectares
<b>Rendement</b>	30 hl/ha
<b>Conduite du vignoble</b>	En bio et biodynamie
<b>Engrais</b>	Organiques
<b>Taille</b>	Guyot double
<b>Vendanges</b>	Machine avec Selectiv'Process embarqué. Tri optique Vision 2 à la réception
<b>Vinification</b>	Aucun intrant, levures indigènes
<b>Temps de cuvaison</b>	15 jours
<b>Fermentation</b>	Température maintenue autour de 26°C
<b>Types de cuves</b>	Inox thermo-régulées
<b>Elevage en barrique</b>	12 mois, barriques, amphores
<b>Production</b>	65 000 bouteilles
<b>Proportion assemblage</b>	75% Merlot, 15% CS, 10% CF
<b>Proportion grand vin</b>	70%
<b>Degré alcoolique</b>	13% vol
<b>Oenologue conseil</b>	Eric Boissenot et Marco Balsimelli
<b>Commercialisation/Distribution</b>	Place de Bordeaux et vente directe

Contact : Château DOYAC- EARL Max de Pourtalès- 33180 Saint-Seurin de Cadourne

[contact@chateaudoyac.fr](mailto:contact@chateaudoyac.fr)

+33(5) 56 59 34 49

<https://chateaudoyac.fr>