

CHATEAU DOYAC

Le Pélican 2022

A.O.C Bordeaux Blanc



Appellation	Bordeaux Blanc
Commune	Saint-Seurin de Cadourne
Vignoble	1.6 hectares
Terroir	Argilo-calcaire
Cépage	100% Sauvignon blanc
Âge moyen des vignes	6 ans
Densité de plantation	7 000 pieds/ha
Rendement	21 hl/ha
Conduite du vignoble	Certifiée biologique et biodynamique, Demeter
Engrais	Organiques
Taille	Guyot double
Récolte	Manuelle
Vinification	Aucun intrant, débouillage à froid, levures indigènes
Fermentation	En barriques, foudre et amphores, temp. maintenue autour de 20°C.
Elevage	En amphores, foudre et barrique
Production	4 500 bouteilles
Degré Alcool	14,5% vol
IPT	12
pH	3,13
Oenologues consultants	Eric Boissenot et Marco Balsimelli
Commercialisation/Distribution	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