

CHATEAU DOYAC

Le Pélican 2023

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	7 ans
Densité de plantation	7 000 pieds/ha
Rendement	48 hl/ha
Conduite du vignoble	Biologique et biodynamique, certifiée Demeter et Biodyvin
Engrais	Organiques
Taille	Guyot double
Récolte	Mécanique
Vinification	Aucun intrant, débourage à froid, levures indigènes
Fermentation	8 mois en barriques de 500l., foudres de 20Hl. et jarres en grès, temp. maintenue autour de 20°C.
Elevage	En barriques, foudres et jarres
IPT	11
pH	3,20
Production	10 000 bouteilles
Degré Alcool	12,5% vol
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