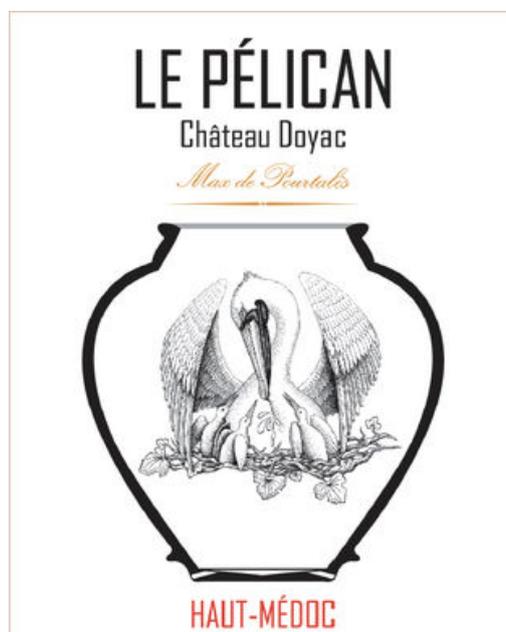


LE PÉLICAN

2021

CHATEAU DOYAC

A.O.C. Haut-Médoc



Appellation	Haut-Médoc
Commune	Saint Seurin de Cadourne
Géologie	Argilo-calcaire
Age moyen des vignes	10 ans
Densité de plantation	7000 pieds/ha
Rendement	35 HI/ha
Conduite du vignoble	En Bio et Biodynamie
Engrais	Organiques
Taille	Guyot double
Vendange	Machine avec Selectiv'Process embarqué
Vinification	Aucun intrant, levures indigènes
Temps de cuvaison	15 jours
Fermentation	Température maintenue autour de 26°C.
Type de cuves	Inox Thermo-régulées
Elevage	12 mois, cuve bois et amphore
Production	7 600 bouteilles
Proportion Assemblage	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Degré Alcoolique	13,00% vol.
Oenologue conseil	Eric Boissenot, 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>