

CHATEAU DOYAC

2019

A.O.C Haut-Médoc



Appellation

Commune

Superficie

Géologie

Cépages

Âge moyen des vignes

Haut-Médoc

Saint-Seurin de Cadourne

28 hectares

Argilo-calcaire

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

20 ans

Densité de plantation

Rendement

6600 et 7 000 pieds/hectares

42 hl/ha

Conduite du vignoble

Engrais

Taille

Vendange

Bio et biodynamie

Organiques

Guyot double

Machine avec Selectiv'Process embarqué. Tri optique Vision 2 à la réception

Vinification

Temps de cuvaison

Fermentation

Type de cuves

Elevage en barrique

Aucun intrant, levures indigènes

15 jours

Température maintenue autour de 26°C

Inox thermo-régulées

12 mois, 25 % barriques neuves

Prévision de production

Proportion assemblage

Proportion grand vin

Degré alcoolique

Œnologue conseil

100 000 bouteilles

85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

80%

14,5% vol

Eric Boissenot et Marco Balsimelli

Second vin

Commercialisation/Distribution

Le Pélican Château Doyac

Place 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