



Appellation : AOC Haut-Médoc

Dénomination : Le Pélican.

Le domaine : Château Doyac.

Max de Pourtalès est revenu à ses origines bordelaises avec l'acquisition en 1998 du Château Doyac situé dans l'appellation Haut-Médoc. Son épouse Astrid quitte le milieu du théâtre Newyorkais pour l'accompagner dans cette nouvelle aventure. Ensemble, ils ont un coup de cœur pour ce magnifique vignoble, situé sur la commune de Saint Seurin de Cadourne.

Aujourd'hui il s'étend sur 30 hectares. Il se compose de belles croupes et de légères pentes orientées au sud avec un encépagement à 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon. Avec une moyenne d'âge de 20 ans, ces vignes plantées sur un terroir majoritairement calcaire apportent la fraîcheur, la finesse et la minéralité, typiques des grands vins de Bordeaux.

Le terroir : Argilo Calcaire.

Les Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Elevage : 12 mois en barriques et amphores.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

Robe de couleur rouge profonde aux reflets violacés, brillante, intense et limpide. On ressent des arômes de fruits noirs mûrs auxquels s'ajoutent de subtiles notes d'épices douces (réglice). En bouche, le vin est rond et fait preuve d'ampleur. Il présente des tanins denses et veloutés. C'est une cuvée équilibrée et d'une grande élégance.

Certification : Agriculture Biologique et Biodynamie

