



# DOISY-VÉDRINES

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

HT - BARSAC / SAUTERNES



## MILLÉSIME 2024

Un millésime marqué par un bel éclat aromatique, de la gourmandise et du plaisir. Les vendanges ont été faites avec un joli Botrytis sur nos raisins pour donner une belle complexité. Equilibre, élégance caractérise notre vin 2024.

50% de barriques neuves de chênes français.

Cœnologue conseil : Hervé Romat

Le Grand Vin Château Doisy-Védrières représente 70 % de la récolte : 45 000 bouteilles.

Le Second Vin Château Petit Védrières ou DV By : 22 500 bouteilles.

## Vendanges

Du 19 septembre au 24 octobre

16 \_\_\_\_\_ Jours de vendanges

4 \_\_\_\_\_ Tris

17 \_\_\_\_\_ Lots pour assemblage

## Assemblages

84 % Sémillon

14 % Sauvignon

2 % Muscadelle

## Équilibre Analytique

13,5 % vol Degré alcoolique

3,60 pH

125 g/L Sucres résiduels

4,65 g/L Acidité totale

