



DOISY-VÉDRINES

GRAND CRU CLASSE 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.

Œnologue conseil : Hervé Romat

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

Le Second Vin Château Petit Vedrines 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

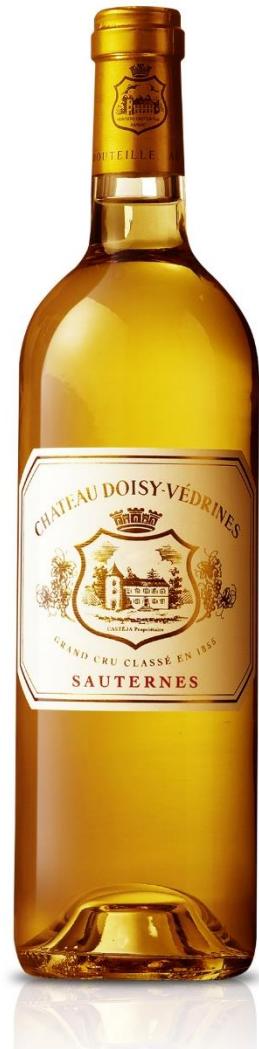
Équilibre Analytique

13,5 % vol Degré alcoolique

3,60 pH

125 g/L Sucres résiduels

4,65 g/L Acidité totale



Château Doisy-Védrines 33720 BARSAC – T. +33 (0) 5 56 27 15 13 / guillaume.lefebvre@doisy-vedrines.com

SIRET 421 676 511 000 15 - FR 68 421 676 511