



DOISY-VÉDRINES

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

HT - BARSAC / SAUTERNES



MILLÉSIME 2023

Charmeur. Un millésime marqué par sa richesse aromatique contrebalancée par sa très belle acidité. Les vendanges ont été faites avec un joli Botrytis sur nos raisins pour donner une grande complexité à notre vin. Durant sa jeunesse, il sera très apprécié en apéritif.

Certification HVE 3 depuis 2019.
1/3 de barriques de chêne français neuves.

Cœnologue conseil : Hervé Romat

Le Grand Vin Château Doisy-Védrières représente 85% de la récolte : 40 000 bouteilles.

Le Second Vin Château Petit Védrières ou DV By : 10 000 bouteilles

Vendanges

Du 20 septembre au 10 octobre 2023

11 ————— Jours de vendanges

3 ————— Tris

18 ————— Lots pour l'assemblage

Assemblages

90 % Sémillon —————

10 % Sauvignon —————

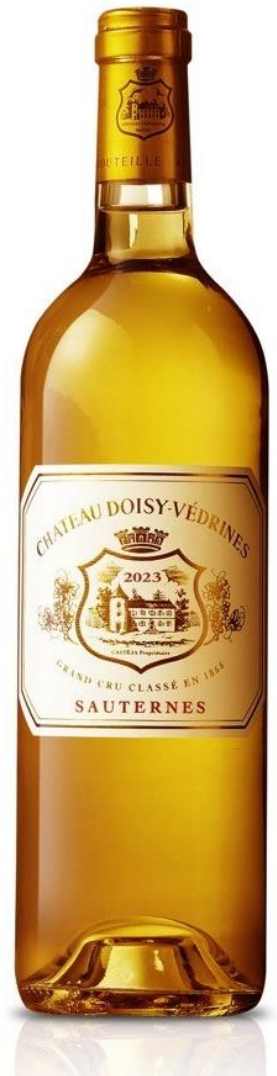
Équilibre Analytique

14,20 % vol Degré alcoolique

3,70 pH

150 g/L Sucres résiduels

4,45 g/L Acidité totale



Château Doisy-Védrières 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