# CHEVALIER DE VEDRINES

## BORDEAUX BLANC SEC

2023




## L'origine d'un nouveau Vin

Notre vin Blanc Sec, Chevalier de Védrines, est issu de nos vignes du Château Doisy-Védrines, Grand Cru Classé en 1855. Notre fameux terroir du Haut Barsac, terroir d'argile rouge et plateau calcaire, est réputé pour donner naturellement a nos vins blancs de l'élégance et de la pureté lors de la dégustation.
Sélection des meilleures grappes, au meilleur moment, les vendanges faites dans nos vignes de 35 ans d'âge moyen participent a élaborer un vin complexe et mature dès sa jeunesse.
Un nez délicat, une robe brillante, en bouche on retrouve la finesse aromatique, l'onctuosité et la complexité du Sémillon. Avec Chevalier de Védrines, vous aurez un plaisir intense et immédiat.

Cette première récolte a produit un total
de 5 000 bouteilles et 600 magnums.

## VENDANGES et VINIFICATION

Vendanges manuelles dans nos parcelles du Château Doisy-Védrines, Grand Cru Classé en 1855.
Pressurage pneumatique lent, la fermentation se fait dans nos cuves Inox, puis un élevage partiel en barriques de Doisy-Védrines avec bâtonnage sur lies.

## ÉQUILIBRE ANALYTIQUE

| | |
|---|---|
| 12,5 % vol | Degré alcoolique |
| 3,12 | pH |
| 3,91 g/L | Acidité totale |

## ASSEMBLAGE

| | |
|---|---|
| 50 % | Sémillon |
| 50 % | Sauvignon |

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