



# 100 % Sémillon

Millésime 2024

## Appellation

Bordeaux Blanc

## Producteur

SAS Denis Dubourdieu Domaines 15, Gravas - 33720 BARSAC

## Comment ce vin est-il né ?

A l'occasion des 100 ans de la famille Dubourdieu au Château Doisy Daëne, nous avons décidé lors du millésime 2023 de sélectionner les raisins issus de nos plus vieilles vignes de sémillon pour donner naissance à une cuvée confidentielle de 1200 bouteilles.

Nous élaborons un vin blanc sec 100% sauvignon depuis 1948 exclusivement sur le calcaire de Barsac, l'idée de cette nouvelle cuvée est d'offrir à l'amateur toute la complexité du Sémillon sur ce terroir unique. La propriété offrira ainsi deux cuvées en mono cépages qui seront fondamentalement différentes.

Cette cuvée, fermentée et élevée en barriques d'un vin pendant près de 10 mois vise la pureté et l'équilibre qui traversera le temps.

Cette cuvée est un double hommage :

-A Pierre Dubourdieu visionnaire de l'appellation qui développa une des premières cuvées vinifiées en sec en 1948.

-A Denis Dubourdieu, fils de Pierre célèbre œnologue, consultant et Professeur à l'ISVV de Bordeaux qui consacra une bonne partie de sa carrière à la recherche particulièrement

## Sols

Plateau Calcaire de Barsac

## Assemblage

100 % Sémillon

## Vinification & élevage

Fermentation et élevage 100 % en barriques d'un vin pendant 10 mois.

## Informations détaillées

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —