



DEYREM VALENTIN 2012

Le trésor caché

Au départ, la nature n'a pas épargné la vigne avec un printemps frais et humide. S'ensuit un été chaud et sec. Il existe un ancien proverbe qui dit : Juillet fait le bouquet, Aout fait le gout. C'est peut-être bien le cas du 2012.

Les raisins arrivent à maturité un peu plus tardivement qu'à l'accoutumé. Nous débutons les vendanges le 9 octobre jusqu'au 17 octobre.

Les merlots sont très charnus, les cabernets sauvignons sont doux et riches d'élégance. Il peut être dégusté dès maintenant mais également attendre sagement en cave de 3 à 4 ans

L'assemblage est de 52% MERLOT, 47% CABERNETS SAUVIGNONS ET 1% PETIT VERDOT

NOTES DE DEGUSTATIONS

WINE ADVOCATE (Neal Martin) 89-91/100

JANCIS ROBINSON 16/20

WINE ENTHUSIAST 91/100

Château
DEYREM VALENTIN
MARGAUX