



CHATEAU DEYREM VALENTIN 2013

Le millésime de l'humilité !

Il y a des années qui resteront gravés dans la mémoire.

Les conditions climatiques en 2013 ont été difficiles avec une forte pluviométrie. Les rayons du soleil durant Juillet et Aout nous offre un moment primordial pour la vigne et détermineront la qualité du millésime 2013.

Les vendanges démarrent le 1 octobre au 9 octobre. Ce fût une vinification riche en apprentissage, en humilité. Je pense qui restera à jamais gravé dans la mémoire mais je suis ravie de l'avoir vécu car je pense avoir tiré des enseignements qui me seront utile dans l'avenir.

L'assemblage est de 65% Cabernet sauvignon, 34% Merlot et 1% Petit verdot. Ce sont des vins tendres à la structure tanique subtile, les cabernets comme souvent tiennent leurs promesses, ils sont mûrs et naturellement constituent l'ossature de l'assemblage. Ce sont des vins très agréable aujourd'hui.

NOTE DE DEGUSTATIONS

Le Point Jacques Dupont 15.5/20

Wine Enthusiast Roger Voss 90/100

Château
DEYREM VALENTIN
MARGAUX