



## CHATEAU VALENTIN 2014

Les conditions climatiques du printemps sont bonnes, ce qui nous offre une belle floraison régulière. L'été, ne nous facilite pas la vie, mais rien de néfaste pour la récolte. En septembre-octobre le temps est tout simplement exceptionnel et nous sauve. Cela nous permet d'obtenir des raisins à maturités et bien concentrés.

Les vendanges débutent le 30 septembre et finissent le 17 Octobre.

L'élevage en barriques de 400 Litres dure 12 Mois

L'assemblage du château Valentin 2014 est de 43% CABERNET SAUVIGNON, 37% PETIT VERDOT ET 20% MERLOT

CHATEAU VALENTIN 2014 est prêt à boire en le carafant une heure avant la dégustation, il vous révélera tous son potentiel et sa puissance aromatique

Histoire familiale : d'où provient le nom du Château Valentin, en fait c'est le prénom du premier propriétaire du Château Deyrem Valentin en 1776. Nous avons acheté un vignoble sur le village d'AVENSAN car notre grand père y est natif. Nous sommes retournés sur les traces de notre ancêtre mais en recherchant un Terroir de grande qualité. Nous avons trouvé un terroir avec des Petit Verdot âgés d'environ 80 ans en 2001. C'est en 2008, que nous agrandirons avec l'achat de vignes sur le village de Soussans juste à côté de vignes de l'appellation Margaux.

*Château*  
**DEYREM VALENTIN**  
MARGAUX