

# CHATEAU DEYREM VALENTIN

*Margaux AOC*



*Vignobles 13 ha*

*Sol graves profonde issues du quaternaire (GUNZ) sur le plateau de Marsac, surplombant la rivière (LA GIRONDE) qui régule la température*

*Age moyen du vignoble : 30 ans*

*Encépagement : 50% merlot, 49% cabernet sauvignon, 1% petit verdot*

*Densité de plantation : de 8000 à 10 000 pieds/ha*

*Production : de 5900 à 6300 caisses*

*Viticulture ébourgeonnage, suppression des entre-cœurs, effeuillage manuel  
Travail du sol mécanique*

*Récolte entièrement manuelle avec tris.*

*L'observation et la dégustation des raisins quotidiennement sont essentielles à la recherche de la maturité optimale*

*Vinification séparations des différents cépages. Extraction douce pas délestage. Control des températures automatique, maintenues de 25 à 26°C. Fermentation malo lactique en cuve béton*

*Elevage 100% en barrique de 12 à 16 mois avec 50% de barriques neuves et 50% d'un vin*