



Jadis mon arrière grand père disait « les grands terroirs regardent l'estuaire ». Ce printemps 2017, l'estuaire fut notre Sauveur, nous épargne totalement de cette effroyable gelée. Notre vignoble étant sur des croupes de graves admirant la Garonne.

La floraison et la véraison se passent dans de bonne condition, homogène et rapide, pour tous les cépages. Les quelques pluies du début septembre, accélère la maturité. Nous vendangeons les premiers merlots le 21 septembre, poursuivant le 2 octobre par les cabernets sauvignon.

Les fermentations se passent bien, et nous permettent une extraction délicate uniquement par délestage tout en douceur.

L'assemblage est réalisé dès la fin de la fermentation Malo lactique avant la descente en barrique où le Deyrem Valentin 2017 restera une année.

Le Deyrem Valentin 2017 est raffiné, les tanins sont délicats et savoureux, avec une belle complexité aromatique.

Assemblage : 50% MERLOT, 50% CABERNET SAUVIGNON

NOTES DE DEGUSTATION

VINOUS Antonio Galloni: 88-91pts

James Suckling: 90 pts

Jeb Dunnuck: 90 pts

Le Figaro: 17/20

Bettane & Desseauve: 15.5/20