



CHATEAU DEYREM VALENTIN 2019

Un hiver doux et humide. Le printemps fût frais et pluvieux, particulièrement au moment de la floraison, nous constatons sur les merlots un peu de coulure mais rien de dramatique. Sur les cabernets sauvignons il n'y a pas de dommage. Les fortes chaleurs durant juin et juillet font souffrir la vigne, elle a soif ! Les quelques averses fin juillet, leur redonne du souffle.

La véraison dure un peu, nous savons à ce moment là qu'il faudra s'adapter pour la cueillette. L'observation de l'évolution de la véraison est cette année capitale pour la qualité du futur vin.

Les vinifications se passent bien à la fin des sucres, la fermentation malolactique se déclenche très rapidement c'est parfait.

Dès les premières dégustations, pour ma part, je suis séduite par la qualité des cabernets sauvignons avec une très belle structure tannique délicieuse, délicate et savoureuse. Les merlots sont remarquablement aromatiques.

Date de vendanges : pour les merlots du 25 AU 29 septembre, les cabernets sauvignons et petit verdot du 8 AU 12 octobre.

Elevage en barrique neuve 47% ET 53% de barrique d'un vin

Assemblage : 55% CABERNET SAUVIGNON, 43% MERLOT, 2% PETIT VERDOT

NOTE DE DEGUSTATION

ANTONIO GALLONI 90-92 PTS

NEAL MARTIN 90-92 PTS

YVES BECK 92-93 PTS

VERRE DE VIN 91-92 PTS

MARKUS DEL MONEGO 92 PTS

JEAN MARC QUARIN 90 PTS