



CHATEAU DEYREM VALENTIN 2020

L'hiver fut d'une extrême douceur avec de très longue période pluvieuse. Ces dernières se prolongeront au printemps. Beaucoup de travaux sont engagés pour lutter contre la pression mildiou comme l'effeuillage manuel très précoce. La pression mildiou est stoppée par un vent très frais venu du Nord. L'été fut beaucoup plus calme avec une belle période de beau temps.

En septembre les raisins profitent de journée ensoleillé et sèche, puis des nuits fraîches excellente pour la maturité. La cueillette, totalement manuelle ce qui fut un défi en raison de la crise sanitaire dû au Covid, débute le 21 Septembre pour le merlot et nous avons poursuivie avec le cabernet sauvignon et le petit verdot pour terminer le 1 Octobre. Les vinifications se déroulent bien, les sucres se finissent rapidement et les fermentations malolactique sont terminées le 29 Octobre.

Le château Deyrem Valentin 2020 est en barrique depuis le 17 novembre, 50% en barriques neuves et 50% en barriques d'un vin de 225 Litres pour éventuellement une durée plus ou moins de 15 mois, cela se décidera au cours des diverses dégustations durant l'élevage.

Les premières dégustations, nous révèle des vins d'une grande homogénéité, avec des fruits charnus, des tanins raffinés, des couleurs éclatantes. Des vins dans l'ensemble très subtiles et gourmand.

Assemblage : 52% MERLOT 47% CABERNET SAUVIGNON 1% PETIT VERDOT

Ph : 3.68 AT : 3.4 %VOL : 13.5%VOL

Château
DEYREM VALENTIN
MARGAUX