



MARGAUX CRU BOURGEOIS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château Deyrem Valentin

FRUIT
LÉGER-----PRONONCÉ
PERSONNALITÉ
LÉGER-----PUISSANT

Historique : L'origine du Château Deyrem Valentin remonte à 1730. En 1928 achat du domaine par M. Maurice Blanc, le grand père de l'actuel propriétaire qui exploite Le château Deyrem Valentin entourée de ses filles, les 13 hectares en Margaux.

Cépages et terroir : 50% Merlot, 49% Cabernet Sauvignon, et 1% Petit Verdot sur un sol de graves et calcaires profonds.

Vinification et élevage : Les vendanges se font manuellement avec une table de tri à la vigne et au chai. La vinification est traditionnelle avec thermorégulation, la cuvaison dure 21 jours. L'élevage dure de 12 à 15 mois en fûts de chêne français.

Dégustation : Le Deyrem Valentin 2016 développe un généreux bouquet de cassis, violette et d'iris. Les tannins sont fins et la structure est soyeuse.

Accompagnement : Ce vin accompagnera très bien les viandes et les fromages.

Servir à : 16-18°C.



	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 902 057	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON		7.5	235 x 155 x 310	25 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE		770	1200 x 800 x 1390	CARTON DE 6 UVC	4 COUCHES



TSO - TERROIR SUD OUEST - 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE - 24500 EYMET

SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 - CODE NAF : 4634 Z - N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 - TVA INTRA : FR 90 434 581 948

TEL. +33(0)5 53 74 38 37 - FAX +33(0)5 53 74 35 59 - Email : contact@vins-tso.com - Site : www.vins-tso.com