MARGAUX CRU BOURGEOIS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château Deyrem Valentin

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Historique : L'origine du Château Deyrem Valentin remonte à 1730, son domaine est magnifiquement blotti entre de grands crus classés. En 1928 le domaine est acheté par M. Maurice Blanc, le grand père de l'actuel propriétaire M. Jean Sorge qui exploite Le château Deyrem Valentin entourée de ses filles. Le vignoble est de 15 hectares environ.

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 : Le Margaux va particulièrement être en harmonie avec des plats comme l'agneau de lait de Pauillac, le filet de bœuf au foie gras de canard. D'une manière plus générale, le Margaux accompagnera à la perfection les gibiers, l'agneau, le bœuf le veau, les truffes. Côté fromage, il sera parfait sur du reblochon ou du pont l'évêque. Quant au dessert pourquoi une tarte aux framboises.

Servir à : Il est conseillé de décanter ce vin avant de le déguster à une température comprise entre 16 et 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