



CH. DEYREM-VALENTIN MARGAUX

18130



Kalv



Mørkt kød



Ost, kraftig



Vildtkød

BESKRIVELSE

Château Deyrem-Valentin

Denne storslåede ejendom er smukt beliggende mellem Soussans og Margaux på Médoc-halvøen og kan dateres tilbage til 1730. Siden 1972 er det Jean Sorge der har ejet den.

Som sin oldefar, bedstefar og far, fører Jean Sorge, og hans to døtre, Sylvie og Christelle, traditionerne videre med til stadighed at skabe større og større kvalitet til elskere af Margaux vin.

Jean Sorge ved, at for at fremstille en stor vin, er det nødvendigt med omhyggelig pleje af vinstokke og vinmarker. Vinstokkene beskæres efter den traditionelle "dobbelt Guyot-metode" hvor to grene bindes vandret til en wire. Der plantes årligt nye vinstokke, der er omhyggelig udvalgt.

Druerne til Château Deyrem-Valentin håndplukkes og sorteres 2 gange inden vinificeringen, der forgår traditionelt med kølrig maceration og temperaturkontrolleret gæring ved 28-30°C. Vinen klæres med æggehvider.

Vinen har en flot granatrød farve med violette toner og en intens aroma med mørke frugter. Smagen er stor og fyldig med kraftig tannin og alligevel fløjlsblød.

DECANTER: "Harmonious, supple, a bit light but very pretty. A very good finish. Will evolve very well. Drink from 2012."

Land

Frankrig

Region

Bordeaux

Distrikt

MARGAUX

Årgang

2018

Alc %

13.0

Lukning

Korkprop

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

12

Druetype

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Anvendelse

Kalv, Mørkt kød, Ost, kraftige, Vildtkød

Drueandel

Cabernet Sauvignon 48%, Merlot 50%, Petit Verdot 2%

Lagring

12 måneders fadlagring

Potentiale

4-8 år, Drikkeklar

Skala rødvin

Fyldig

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0