

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CHATEAU DEYREM VALENTIN

AOC MARGAUX



Les origines du Château remontent à 1730. Le domaine tient son nom du représentant de la commune de Soussans au sein du conseil de Margaux pendant la 1^{ère} République.

En 1928, Maurice Blanc, le grand Père de Jean Sorge, l'actuel propriétaire achète le domaine.

Aujourd'hui, Sylvie et Christelle représentent la cinquième génération.



Graves sur sable profond.
13 hectares.



Macération pré-fermentaire à froid puis vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées.

Cuaison de 4 semaines.

Elevage de 12 à 16 mois en fûts de chêne Français.

50% neuves et 50% 1 vin. Mise en bouteilles au château.



50 % Merlot.

50 % Cabernet Sauvignon.



Age moyen des vignes : 30 ans.

Travail du sol mécanique. Culture raisonnée.

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha. Vendanges manuelles. Tri des raisins à la vigne.



Température de service : 17 / 18 °C.

Mettre en carafe 1 à 2 h avant le service.

Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.

Le produit s'accorde avec des viandes rouges grillées ou en sauce, des ris de veau aux morilles, des fromages comme le comté, le brebis et le vieux gouda.



MILLESIME 2020 : 93 James Suckling, 2** GH.

MILLESIME 2019 : 92-93 Yes Beck, 92 Markus del Monego, 90-92 Antonion Galloni.



UNION DES CAVES DU MEDOC

21 Avenue de Soulac - 33480 Listrac-Médoc – FRANCE

T : +33 556 58 03 73 - F : +33 556 58 07 22

ucm@medoc-export.com

www.medoc-export.com