

CHATEAU SOUSSANS

AOC MARGAUX



HISTORIQUE :

Deuxième vin du Château Deyrem Valentin, les origines de cette belle propriété, blottie au milieu des grands crus classés de Margaux, remontent à 1730. Elle est située sur la commune de Soussans, un des cinq Villages de l'appellation.

Jean Sorge, propriétaire avec ses filles Sylvie et Christelle, apporte un soin particulier au vignoble avec l'idée qu'un grand vin ne peut se faire qu'avec d'excellents raisins.

TERROIR :

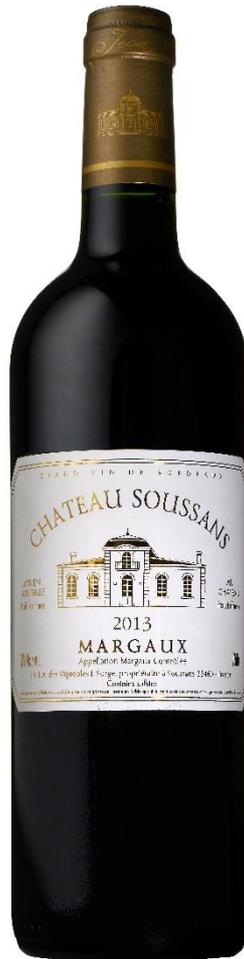
Graves sur sable profond.

SUPERFICIE :

2 hectares

ENCEPAGEMENT :

50 % Merlot.
50 % Cabernet Sauvignon.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

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

Cuaison de 4 semaines.

Elevage de 12 à 15 mois en fûts de chêne Français.

Mise en bouteilles au château.

SERVICE ET ACCORDS :

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.

CULTURE :

Travail du sol mécanique. Culture raisonnée.

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha.

Vendanges manuelles. Tri des raisins à la vigne.

