



CHATEAU SOUSSANS 2018

Un printemps extrêmement difficile avec beaucoup d'humidité combiné à des températures douces. La parfaite équation pour le développement du mildiou, d'une violence telle que nous n'avions jamais vu cela. Par conséquent une petite perte de récolte.

Nous travaillons sans relâche dans le vignoble, effeuillage et éclaircissage manuel.

L'été fût très sec et chaud. La véraison a été rapide et homogène, une excellente nouvelle pour la qualité de la vendange.

Le temps est superbe durant le mois de septembre, ce qui est très favorable pour la maturité. La cueillette, entièrement manuelle, débute le 25 SEPTEMBRE pour les Merlots et le 8 OCTOBRE pour les cabernets.

Nos impressions sont bonnes lors des premières dégustations. Nous remarquons immédiatement une très grande homogénéité de l'ensemble des cuves.

L'élevage est composé de 70% en barriques de chêne de 225 Litres et le 30 % en cuve ciment pour préserver une grande puissance aromatique.

L'assemblage : 50% MERLOT, 49% CABERNET SAUVIGNON ET 1% CARMENERE

La dégustation en fin d'élevage, nous enchante, le château Soussans 2018 est bien équilibré avec un boisé discret et une belle complexité aromatique qui se révèle dotant plus quand il est carafé une heure avant la dégustation.

Date de la mise en bouteille le 22 Avril 2020

Château
DEYREM VALENTIN
MARGAUX