



## LA PASSION DES TERROIRS

**60,50\$**

\* Prix de détail suggéré

### Château Deyrem Valentin Margaux 2016

|  |                          |                                     |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
|  | Code produit             | 14977728                            |
|  | Agent                    | Noble Sélection                     |
|  | Prix licencié            | 52.64\$                             |
|  | Conditionnement          | 12x750ml                            |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot              |
|  | Statut                   | Succ. Seul.                         |
|  | Type de produit          | Vin tranquille                      |
|  | Pays                     | France                              |
|  | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|  | Région                   | Bordeaux                            |
|  | Appellation              | Margaux                             |
|  | Qualité                  | Cru bourgeois                       |
|  | Cépage(s)                | Cabernet Sauvignon 50 %             |
|  | Cépage(s)                | Merlot 49 %                         |
|  | Cépage(s)                | Petit Verdot 1 %                    |
|  | Pourcentage d'alcool     | 14%                                 |
|  | Couleur                  | Rouge                               |
|  | Fermeture                | Liège                               |

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Acteurs incontournables du secteur viticole de la région de Bordeaux, Lucien Lurton et ses dix enfants ont créé « Lucien Lurton & Fils » en 1993. L'entreprise est devenue « La Passion des Terroirs » en 1999, afin d'illustrer son solide attachement au terroir et l'engouement de toute une famille pour la vigne et le vin tout au long de son histoire, et ce, dans le but de devenir une maison de négoce à part entière à Bordeaux.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Le Deyrem Valentin 2016 développe un généreux bouquet de cassis, violette et d'iris. Les tanins sont fins et la structure est soyeuse.

L'un des accords mets et vins les plus classiques est le margaux à l'agneau. Bien sûr, Margaux se marie aussi bien avec presque toutes les viandes grillées, braisées ou rôties allant du bœuf, du veau, du porc, du canard, du pigeon, du pigeonneau et du gibier. Les vins de Margaux sont également délicieux lorsqu'ils sont accompagnés de poulet rôti, ...

#### NOTES SUR LE PRODUIT

La récolte est faite entièrement à la main, manuelle avec tris. Durant la vinification, il y a une séparation des différé. Les températures sont contrôlées et maintenues entre 16°C et 18°C. La fermentation malolactique est faite dans des cuves en béton. L'élevage est ensuite fait à l'aveugle.

**SYLVAIN GIBLAULT**  
(514) 275-1346  
Gestionnaire des ventes

**FRANÇOIS LAROUCHE**  
(438) 833-4816  
Centre du Québec

**ARNAUD BÉNIER**  
(514) 346-2801  
Ouest-de-l'Île, Laval,  
Sud-Laurentides & Outaouais

**JEREMY ROUSSIN**  
(819) 212-4520  
Monterégie, Estrie & Centre  
du Québec

**ANDRÉA MATHURIN**  
(581) 996-1514  
Est du Québec

**FRANÇOIS LAROUCHE**  
(438) 833-4816  
Centre du Québec

**ARNAUD BÉNIER**  
(514) 549-7689  
Montréal

Noble Sélection  
1370 Boulevard Rosemont  
Montréal, QC H2G 1V4  
(514) 989-9657



100% en barrique de 12 à 16 mois avec 50% de barriques neuves.



**- 91 Points -**  
Vinous

**15,5**  
Bettane + Dessenave



**SYLVAIN GUILBAULT**  
(450) 275-1346  
Gestionnaire des ventes

**LÉA FIGOLI**  
(450) 822-1363  
Montréal Est & Lanaudière

**KARL DYKHUIS**  
(514) 346-2801  
Ouest-de-l'île, Laval,  
Sud-Laurentides & Outaouais

**JEREMY ROUSSIN**  
(819) 212-4520  
Monterégie, Estrie & Centre  
du Québec

**ANDRÉA MATHURIN**  
(581) 996-1514  
Est du Québec

**FRANÇOIS LAROUCHE**  
(438) 833-4816  
Centre du Québec

**ARNAUD BÉNIER**  
(514) 549-7689  
Montréal