

# CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

# 2020

2ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

« FORTS DE NOS EXPÉRIENCES PRÉCÉDENTES, NOS VIGNES N'ONT PAS ÉTÉ IMPACTÉES PAR LES ATTAQUES DE MILDIU. AUX CHAIS, NOS VINS GAGNENT EN PRÉCISION ET LEURS STYLES S'AFFIRMENT AVEC ÉLÉGANCE ET TENSION. APRÈS PLUSIEURS ANNÉES D'AJUSTEMENT, LE MILLÉSIME 2020 EST UN VÉRITABLE ACCOMPLISSEMENT POUR LE CHÂTEAU DURFORT-VIVENS »

**GONZAGUE LURTON, LE PROPRIÉTAIRE**

« L'EXPRESSION AROMATIQUE DU CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2020 EST DÉROUTANTE À LA FOIS SOLAIRE ET FRAÎCHE, L'ÉQUILIBRE EN BOUCHE EST D'UNE PUISSANCE RAFFINÉE ET VOLUPTUEUSE. »

**LEOPOLD VALENTIN, LE DIRECTEUR TECHNIQUE**

**WINE ENTHUSIAST,  
ROGER VOSS**  
97 Pts

« UNE DES RÉUSSITES DU  
MILLÉSIME. »  
**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**  
97-98 Pts

« BELLE DENSITÉ, GRANDE  
CONCENTRATION DE FRUITS,  
FRAÎCHEUR, ÉNERGIE ET  
STRUCTURE ÉLÉGANTE. »

**LIN LIU**  
97-98 Pts

« UN MILLÉSIME UNIQUE, FASCINANT  
ET EXCEPTIONNEL. »  
**THE DRINK BUSINESS**  
96-98+ Pts

## LE VIGNOBLE

62 hectares de graves profondes  
sableuses à argileuses.

Sur les communes de Margaux,  
Cantenac et Soussans en appellation  
Margaux.

## LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.

Fermentation alcoolique avec des  
levures naturelles.

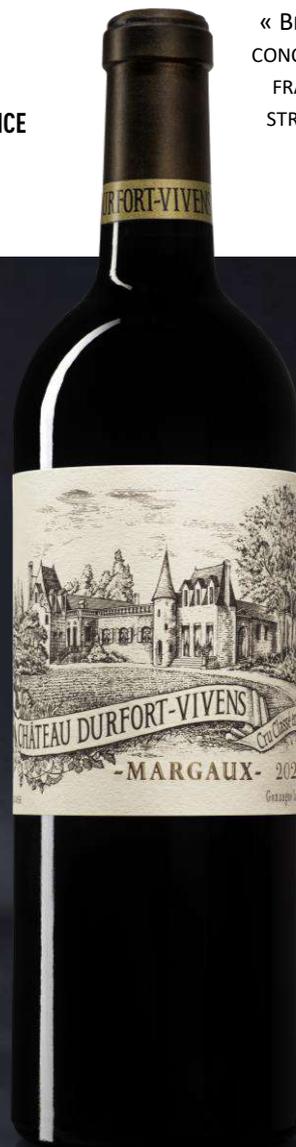
Remontage une fois par jour pour une  
extraction douce.

21 jours de fermentations  
alcoolique et malo-lactique.

Aucun intrant pendant toute la phase de  
vinification.

## L'ASSEMBLAGE

88 % Cabernet - Sauvignon  
12 % Merlot



## LES PRATIQUES CULTURALES



Garanti sans résidus

## L'ÉLEVAGE

18 mois d'élevage dont :

70%  
en barriques  
neuves

30%  
en amphores  
TAVA

## L'ÉQUIPE

Propriétaire : Gonzague LURTON  
Directeur de production : Léopold VALENTIN  
Œnologue conseil: Éric BOISSENOT