



LE HAMEAU DE DURFORT-VIVENS

2019

Les Parcelles de Durfort-Vivens - Appellation Margaux

LE VIGNOBLE DE DURFORT-VIVENS S'ÉTEND SUR 4 COMMUNES DE L'APPELLATION MARGAUX: CANTENAC, SOUSSANS, MARGAUX ET ARSAC.

ASSEMBLÉES, LES MEILLEURES PARCELLES SONT À L'ORIGINE DE NOTRE GRAND VIN, CHÂTEAU DURFORT-VIVENS. VINIFIÉS SÉPARÉMENT, LES BLOCS DE CE PARCELLAIRE DONNENT NAISSANCE À 3 CUVÉES : LES PLANTES, LE PLATEAU, ET LE HAMEAU, « LES PARCELLES DE DURFORT-VIVENS ».

CES CUVÉES REPRÉSENTENT AINSI CHACUNE UNE FACETTE DE L'ADN DE DURFORT-VIVENS : LES PLANTES POUR LA FRAICHEUR, LE PLATEAU POUR LA PUISSANCE, ET LE HAMEAU POUR L'ÉLÉGANCE.

« LE HAMEAU EST UN VIN TRÈS ÉLÉGANT, PARFUMÉ À SOUHAIT, BIEN ÉQUILIBRÉ ET AVEC UNE TOUCHE DISCRÈTE DE CABERNET-SAUVIGNON. UN JUS DENSE, INTENSE, QUI ASSOCIE LES ARÔMES DE PETITS FRUITS NOIRS ET D'ÉPICES. »

LÉOPOLD VALENTIN, DIRECTEUR TECHNIQUE

LE VIGNOBLE

Situé à Cantenac, sur un versant de 10 Hectares. Graves profondes et parcelles exposées Est/Ouest, permettant une maturité optimale des raisins.

Âge des vignes : 20-25 ans.

LA VINIFICATION

Fermentation alcoolique avec levures indigènes.
Aucun intrant pendant tous le processus de vinification.

L'ASSEMBLAGE

53 %
Cabernet-Sauvignon

47 %
Merlot

LES PRATIQUES CULTURALES



Sans résidus de pesticides

L'ÉLEVAGE

16 mois d'élevage dont:

2/3 en amphores 1/3 en barriques, dont 15% de bois neuf

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Gonzague LURTON
Directeur de production : Léopold VALENTIN
Cénologue Conseil : Éric BOISSENOT

