

# ARGUMENTAIRE COMMERCIAL & TECHNIQUE CHÂTEAU DURFORT-VIVENS MILLÉSIME 2024 L'ÉLÉGANCE IMMÉDIATE

## LA PRÉSENTATION DU MILLÉSIME 2024

### LE MOT DU MILLÉSIME

L'élégance immédiate

### LE MOT DE GONZAGUE LURTON

« Avec sa grande buvabilité et son toucher soyeux, Château Durfort-Vivens 2024 séduit par ses notes juteuses de mûres et sa touche florale de violette. C'est un millésime d'une élégance immédiate, qui pourra être apprécié dès son plus jeune âge. »

### LES CHIFFRES CLÉS DE DURFORT-VIVENS 2024

- **94,5%** : de Cabernet-Sauvignon composent l'assemblage de Durfort-Vivens 2024, l'un des plus hauts taux de l'appellation Margaux
- **200** : amphores qui accueillent chaque année le Grand Vin de Durfort-Vivens, faisant de Durfort-Vivens le plus grand chai d'amphores en volume au monde.
- **15 ans** : que le vignoble de Durfort-Vivens a débuté ses travaux en bio et biodynamie, avant d'être doublement certifié bio et biodynamie en 2016.

## LES ARGUMENTS DE VENTE DU MILLÉSIME 2024

### UN MILLÉSIME À SAISIR

Le millésime 2024 du Château Durfort-Vivens, 2nd Grand Cru Classé de Margaux, est une **opportunité exceptionnelle à ne pas manquer** lors de la campagne des primeurs. Dans un contexte économique difficile, nous vous proposons un vin d'une qualité remarquable à **un prix particulièrement attractif, conçu pour séduire aussi bien les nouveaux acheteurs que les connaisseurs.**

### L'ÉLÉGANCE IMMÉDIATE DE CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2024

Au cours d'une année climatique exigeante, le savoir-faire biodynamique de Château Durfort-Vivens a triomphé. Nos vignes, cultivées avec soin sur les terroirs prestigieux de Margaux, ont donné des raisins d'une **pureté éclatante.**

Le millésime 2024 se distingue par :

- Une **brillance aromatique** : des notes de fruits frais (cassis, mûre), des touches florales et une subtile épice.
- Des **tannins soyeux et intégrés**, offrant une texture élégante et accessible dès la jeunesse.
- Une **fraîcheur préservée**, garantissant un équilibre parfait et un potentiel de garde de 10 à 20 ans.





Le millésime 2024 est **prêt à être apprécié jeune** et sera parfait pour les amateurs souhaitant un Margaux élégant dès 2027-2028, tout en conservant une belle capacité de vieillissement.

## **LES INFORMATIONS TECHNIQUES DU MILLÉSIME 2024**

### **LE VIGNOBLE DE DURFORT-VIVENS**

65 hectares de graves profondes sableuses à argileuses. Sur les communes de Margaux, Cantenac et Soussans en appellation Margaux.

### **LES DATES DE VENDANGES DU DURFORT-VIVENS 2024**

Du 23 Septembre au 8 Octobre 2024.

### **L'ASSEMBLAGE DE DURFORT-VIVENS 2024**

- 94,5 % Cabernet Sauvignon
- 5 % Merlot
- 0,5 % Cabernet Franc

### **LA VINIFICATION DE DURFORT-VIVENS 2024**

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'ÉLEVAGE DE DURFORT-VIVENS 2024**

18 mois dont 70 % en barriques neuves et 30 % en amphores TAVA.

### **LE RENDEMENT DE DURFORT-VIVENS EN 2024**

37 hl/ha.

## **LES NOTES DE DÉGUSTATION DU MILLÉSIME 2024**

### **LES NOTES DE DÉGUSTATION DE DURFORT-VIVENS 2024**

**Commentaire (50 mots) :** Le millésime 2024 de Château Durfort-Vivens dévoile une élégance rare. Dominé par le Cabernet Sauvignon, il exhale des arômes intenses de cassis et de mûres, accompagnés de subtiles notes florales de violette. Sa bouche soyeuse, précise et équilibrée offre une dégustation plaisir dans sa jeunesse et promet un beau potentiel de garde.

**Oeil :** rubis intense, reflet pourpres.

**Nez :** cassis, mûres, violette.

**Bouche :** précision et fraîcheur vivifiante, tannins soyeux, texture élégante et harmonieuse.