



# DURFORT-VIVENS BLANC DE NOIR

2024

« SES PARFUMS IMPOSANTS RÉVÈLENT EN BOUCHE DES ARÔMES FINS ET DÉLICATS, D'UNE LONGUEUR ADMIRABLE. ACROBATIQUEMENT CE VIN PRÉSENTE DES NOTES PARFUMÉES ET SUBTILES DE FLEURS D'ACACIA ET DE FRUITS FRAIS (AGRUMES, POIRE, PÊCHES DE VIGNE) LE TOUT LIÉ PAR UNE DÉLICIEUSE ONCTUOSITÉ AUX NOTES BEURRÉES.

AIMANT RÉCONCILIER LES CONTRAIRES, LE BLANC DE NOIR DE DUFORT-VIVENS DONNE EN BOUCHE UNE SENSATION DE DÉLICATESSE AROMATIQUE APPORTÉE PAR LA MUSCADELLE, TANDIS QUE LE CABERNET FRANC APORTE UNE CERTAINE MINÉRALITÉ ET UNE TENUE EN BOUCHE PERSISTANTE.

POUR LE DÉGUSTER : SAINT-JACQUES SNACKÉES, LANGOUSTINES AU BEURRE, SAINT PIERRE RÔTI, BURRATA DI BUFALA, CARPACCIO DE BŒUF. »

LÉOPOLD VALENTIN, DIRECTEUR TECHNIQUE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

92 PTS

## LE VIGNOBLE

Graves profondes sableuses à argileuses.

Superficie : 1,7 hectare

Parcelles : Pièce du curé

BG4-5

Boston Ouest 3

## LA VINIFICATION

Pressurage direct pour limiter le contact entre la peau et le jus des raisins.

Bâtonnage 2 fois par jour pendant 2 mois.

## ASSEMBLAGE

69%

Cabernet-Franc

31%

Muscadelle



## LES PRATIQUES CULTURALES



## L'ÉLEVAGE

6 mois

100% en amphores de terre cuite TAVA

## L'ÉQUIPE

Propriétaire : Gonzague LURTON  
Directeur Technique : Léopold VALENTIN  
Œnologue Conseil : Éric BOISSENOT