



DURFORT-VIVENS BLANC DE NOIR

2024

« SES PARFUMS IMPOSANTS RÉVÈLENT EN BOUCHE DES ARÔMES FINS ET DÉLICATS, D'UNE LONGUEUR ADMIRABLE. ACROBATICQUEMENT 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 APPORTE 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

