

商業および技術的論拠

Château Durfort-Vivens 2024年ヴィンテージ

即時のエレガンス

2024年ヴィンテージの紹介

ヴィンテージを一言で

即時のエレガンス

ゴンザーク・リュルトンからの一言

「その高い飲みやすさとシルキーな口当たりで、Château Durfort-Vivens 2024は、ジューシーなブラックベリーのノートとバイオレットのフローラルなタッチで魅了します。即時のエレガンスを持つヴィンテージで、若いうちから楽しむことができます。」

Château Durfort-Vivens 2024の主要データ

- 94.5%：カベルネ・ソーヴィニヨンがChâteau Durfort-Vivens 2024のブレンドを構成し、マルゴーアペラシオン内で最も高い割合の一つです。
- 200：毎年Château Durfort-Vivensのグラン・ヴァンに収容するアンフォラがあり、Château Durfort-Vivensは世界最大のアンフォラセラー（容量ベース）となっています。
- 15年：Château Durfort-Vivensのブドウ畑が有機栽培とビオディナミ農法を開始してから経過し、2016年に有機およびビオディナミの二重認証を取得しました。

2024年ヴィンテージの販売ポイント

見逃せないヴィンテージ

マルゴーの2級グラン・クリュ・クラッセであるChâteau Durfort-Vivensの2024年ヴィンテージは、プリムールキャンペーン中に見逃せない特別な機会です。

困難な経済状況の中で、驚くべき品質のワインを特に魅力的な価格で提供し、新規購入者と愛好者の両方を魅了するよう設計されています。

Château Durfort-Vivens 2024の即時のエレガンス

気候的に厳しい年の中で、Château Durfort-Vivensのビオディナミの専門知識が勝利しました。マルゴーの名高いテロワールで丁寧に栽培されたブドウは、輝く純粋さを持つブドウを生み出しました。

2024年ヴィンテージは以下の特徴で際立っています：

- 芳香の輝き：新鮮な果実（カシス、ブラックベリー）のノート、フローラルなタッチ、そして繊細なスパイス。
- シルキーで統合されたタンニンにより、若いうちからエレガントで親しみやすいテクスチャーを提供。





- 保たれたフレッシュさが、完璧なバランスと10～20年の熟成ポテンシャルを保証。

2024年ヴィンテージは若いうちから楽しむ準備ができており、2027-2028年からエレガントなマルゴーを求める愛好者に最適で、優れた熟成能力も保持しています。

2024年ヴィンテージの技術情報

Château Durfort-Vivensのブドウ畑

65ヘクタールの深層砂質粘土質の砂利土壌。マルゴー、カントナック、スーサン村内のマルゴーアペラシオンに位置。

Château Durfort-Vivens 2024の収穫日

2024年9月23日から10月8日まで。

Château Durfort-Vivens 2024のブレンド

- 94.5% カベルネ・ソーヴィニヨン
- 5% メルロー
- 0.5% カベルネ・フラン

Château Durfort-Vivens 2024の醸造

区画ごとの醸造。天然酵母によるアルコール発酵。穏やかな抽出のために1日1回のポンプオーバー。アルコール発酵とマロラクティック発酵で21日間。醸造プロセス全体で添加物は一切使用されていません。

Château Durfort-Vivens 2024の熟成

18ヶ月間、新樽で70%、TAVAアンフォラで30%。

2024年Château Durfort-Vivensの収量：37hl/ha。

2024年ヴィンテージのテイastingノート

Château Durfort-Vivens 2024のテイastingノート

コメント（50語）：Château Durfort-Vivensの2024年ヴィンテージは、稀有なエレガンスを披露します。カベルネ・ソーヴィニヨンが主導し、カシスとブラックベリーの濃厚なアロマに、バイオレットの繊細なフローラルノートが伴います。シルキーで正確、バランスの取れた味わいは、若いうちから楽しみ、優れた熟成ポテンシャルを約束します。

外観：濃いルビー色、紫の反射。

香り：カシス、ブラックベリー、バイオレット。

味わい：正確さと活気あるフレッシュさ、シルキーなタンニン、エレガントで調和の取れたテクスチャー。