

2017



-MARGAUX-

Gonzague Lurton

# LE RELAIS DE DURFORT-VIVENS

2017

Deuxième Vin - Appellation Margaux

LE RELAIS EST LE DEUXIÈME VIN DU CHÂTEAU DURFORT-VIVENS.

SON ÉLABORATION PARTICULIÈRE NÉCESSITE LA PLUS GRANDE EXIGENCE DE LA PART DE NOTRE ÉQUIPE TECHNIQUE: AVOIR LA FIBRE DU GRAND VIN TOUT EN OFFRANT UNE PALETTE AROMATIQUE DE FRUIT COURMAND ET UNE BUVABILITÉ IMMÉDIATE.

DES LES PREMIÈRES ANNÉES APRÈS SA MISE EN BOUTEILLE, LE RELAIS 2017 SE MONTRE TENDRE ET FRUITÉ. UN TRÈS BEAU VIN À PARTAGER AU QUOTIDIEN.

«VERY PURE FRUIT IMPRESSION HERE. THE PALATE HAS A VERY FRESH AND ELEGANT FEEL WITH VIBRANT TANNINS THAT CARRY PLENTY OF ENERGY AND LIVELY TEXTURAL APPEAL.»

**JAMES SUCKLING - 93 PTS**

## LE VIGNOBLE

Graves profondes sableuses à argileuses.  
Sur les communes de Margaux, Cantenac et  
Soussans de l'appellation Margaux.

## LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.  
Fermentation alcoolique spontanée.  
1 volume de remontage par jour pour  
privilégier extraction douce  
17 jours de fermentation alcoolique et  
malolactique).  
Aucun intrant pendant toute la phase de  
vinification.

## L'ASSEMBLAGE

72 % Cabernet sauvignon	27 % Merlot	1 % Cabernet franc
-------------------------------	----------------	--------------------------



## LES PRATIQUES CULTURALES



Sans résidus de pesticides

## L'ÉLEVAGE

16 mois d'élevage dont:

20 % en barriques neuves	80 % en barriques d'un vin
--------------------------------	----------------------------------

## L'ÉQUIPE

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