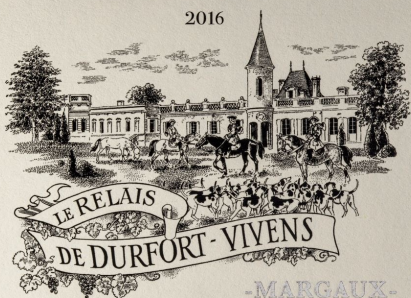


2016



-MARGAUX-

Gonzague Lurton

LE RELAIS DE DURFORT-VIVENS

2016

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 GOURMAND ET UNE BUVABILITÉ IMMÉDIATE.

LA RÉCOLTE DE 2016 DONNE DES VINS RICHES ET FONDUS, D'UN FRUIT ÉCLATANT ET GOURMAND.

CE SECOND VIN DU CHÂTEAU DURFORT-VIVENS REGORGE DE FRUITS MÛRS, SOUTENUS PAR DES TANINS. LE DOMAINE GÉRÉ EN BIODYNAMIE A ÉLABORÉ UN VIN ÉLÉGANT, FRUITÉS AVEC UNE BELLE INTÉGRATION TANNIQUE.

93

ROGER VOSS

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

69 % Cabernet sauvignon	30 % Merlot	1% Cabernet franc
-------------------------------	----------------	-------------------------



LES PRATIQUES CULTURALES

CERTIFIED
BIODYNAMIC

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
Cénologue Conseil: Éric BOISSENOT