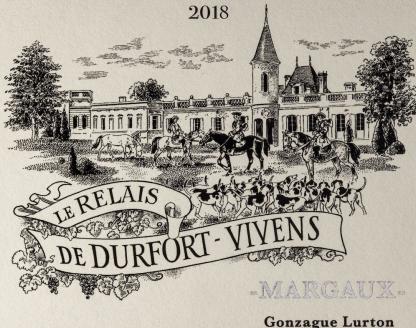


2018



# LE RELAIS DE DURFORT-VIVENS

2018

Deuxième vin - Appellation Margaux

LE MILLÉSIME 2018 EST UN GRAND MILLÉSIME SOLAIRE DONT NOS RAISINS ONT SU PLEINEMENT PROFITER. BIEN QUE NOS RENDEMENTS AIENT ÉTÉ RÉDUITS CETTE ANNÉE-LÀ, LES RAISINS ONT ATTEINT UNE MATURITÉ SPLENDIDE. A MILLÉSIME UNIQUE, VINIFICATION UNIQUE: POUR LA PREMIÈRE FOIS, LA VINIFICATION TOUT COMME L'ÉLEVAGE, ONT ÉTÉ ENTIÈREMENT RÉALISÉS EN AMPHORES DE TERRE CUITE. NOUS NOUS SOMMES ALORS RENDUS COMPTE DE CE QUE POUVAIT APPORTER UNE EXTRACTION DOUCE À NOTRE VIN: UN SOYEUX INÉDIT, SOUTENU PAR UNE PIUSSANCE ET UNE ONCTUOSITÉ QUI CARACTÉRISENT DÉFINITIVEMENT CE GRAND MILLÉSIME 2018. »

GONZAGUE LURTON

« ROUND, CREAMY TANNINS AND A LIGHTLY HERBAL AND STEMMEY UNDERTONE TO THE FRUIT AT THE FINISH. »

**JAMES SUCKLING**

91 Pts

« APPEALING PURITY TO THE FRUIT THROUGH THE PALATE... »

**DECANTER**

91 Pts

## LE VIGNOBLE

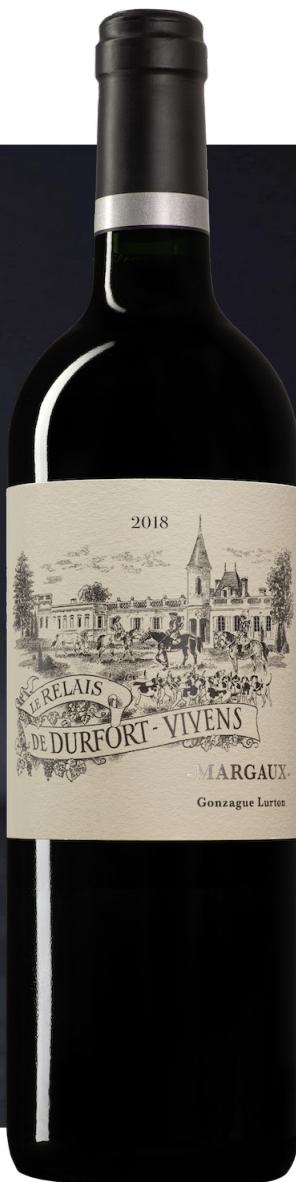
Graves profondes sableuses à argileuses. Sur les communes de Margaux, Cantenac et Soussans en appellation Margaux.

## LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.  
Fermentation alcoolique spontanée.  
Pigeage manuel 2 fois par jour pour privilégier une extraction douce.  
17 jours de fermentation alcoolique et de fermentation malolactique).  
Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.

## L'ASSEMBLAGE

65% Cabernet-sauvignon 34% Merlot 1% Cabernet-franc



## LES PRATIQUES CULTURALES

Sans résidus de pesticides

## L'ÉLEVAGE

16 mois d'élevage dans des amphores en argile TAVA

## L'ÉQUIPE

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