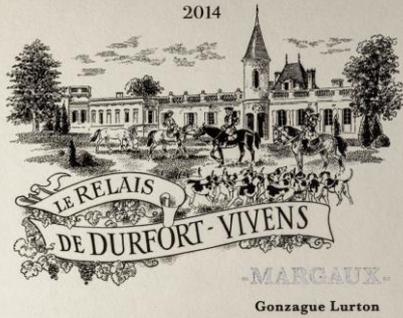


2014

RELAIS DE DURFORT-VIVENS

2014

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.

RELAIS 2014 EST D'UN ÉQUILIBRE REMARQUABLE. UN NEZ INTENSE ET ÉLÉGANT AUX ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET DE FLEURS BLANCHES. UNE ATTAQUE EN BOUCHE AMPLE ET FRAÎCHE, UNE TEXTURE À LA FOIS FINE ET SOYEUSE.

UN TRÈS BEAU VIN À PARTAGER AU QUOTIDIEN.

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

75%
Cabernet
sauvignon

25%
Merlot



LES PRATIQUES CULTURALES



En conversion bio et biodynamie

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