



# RELAIS DE DURFORT-VIVENS

# 2015

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 2015 OFFRE UNE EXPRESSION ABOUTIE DE LA RICHESSE, DE L'ÉLÉGANCE ET DE L'HARMONIE D'UN BEAU MARGAUX.

« EN BOUCHE, UNE SENSATION VIBRANTE ET PLEINE D'ÉNERGIE. BELLE PROFONDEUR ET GRANDE COMPLEXITÉ. »  
JAMES SUCKLING -92PTS

## 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

73 % Cabernet  
sauvignon

27% 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

