



VIVENS PAR DURFORT-VIVENS

2015

Deuxième Vin - Appellation Margaux

VIVENS 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.

VIVENS 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

