

# VIVENS PAR DURFORT-VIVENS

# 2016

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.

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

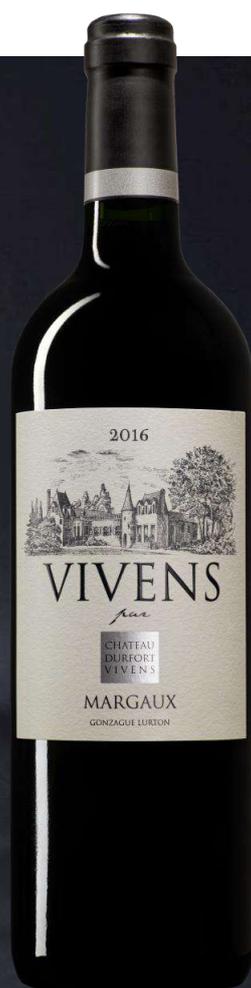
Graves profondes sableuses à argileuses.  
Sur les communes de Margaux, Cantenac et  
Soussans de l'appellation Margaux.

## 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



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