



LA NATURE DE DURFORT-VIVENS

Cuvée sans sulfites ajoutés – Appellation Margaux

2023

« COMME LES MILLESIMES PRÉCÉDENTS, UNE PARCELLE DE NOTRE VIGNOBLE EST CHOISIE POUR SON EXPRESSION SINGULIÈRE. LA VINIFICATION EN AMPHORES AJOUTÉ À L'ABSENCE DE SULFITE PERMET DE CONSERVER L'INTÉGRITÉ ORIGINELLE DU VIN. LA STRUCTURE EST ISSUE UNIQUEMENT DE TANINS DE RAISIN, SOUPLES ET SOYEUX, ASSURANT UNE TEXTURE PUISSANTE ET ÉLÉGANTE QUI NOUS PORTE À RÉFLÉCHIR.

POUR LE DÉGUSTER : CHOCOLAT, GIBIERS, FROMAGE (BREBIS, GORGONZOLA, PARMESAN) ET LAMPROIE À LA BORDELAISE »

LÉOPOLD VALENTIN, DIRECTEUR TECHNIQUE

« UN EXERCICE ORIGINAL QUI DONNE NAISSANCE À UN VIN ATYPIQUE, FRIAND (...) »

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

92 PTS

LE VIGNOBLE

Graves profondes sableuses à argileuses.

Parcelle : CB Maison

Superficie : 1,5 hectare

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire en amphore durant 15 jours.

Fermentations alcoolique et malolactique spontanées.

Extraction douce par pigeage (méthode bourguignonne).

Aucun intrant.

LE CÉPAGE

100 %

Cabernet-Sauvignon



LES PRATIQUES CULTURALES



L'ÉLEVAGE

10 mois en amphores

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Gonzague LURTON
Directeur Technique : Léopold VALENTIN
Œnologue Conseil : Éric BOISSENOT

Alcool : 13,5 %

Volume : 60 hl

Nb de cols : 8 000 bouteilles