



CHATEAU DURFORT-VIVENS
MILLÉSIME 2024
L'ÉLÉGANCE IMMÉDIATE

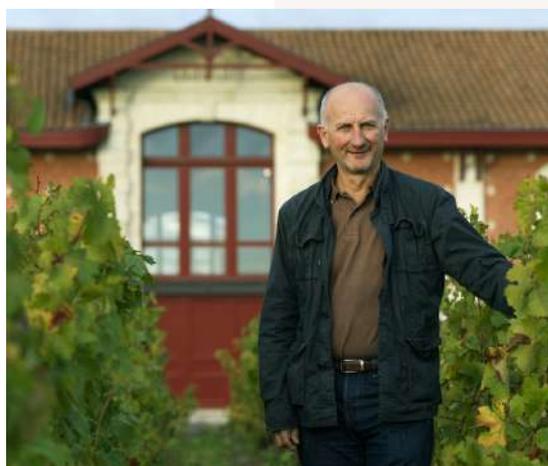
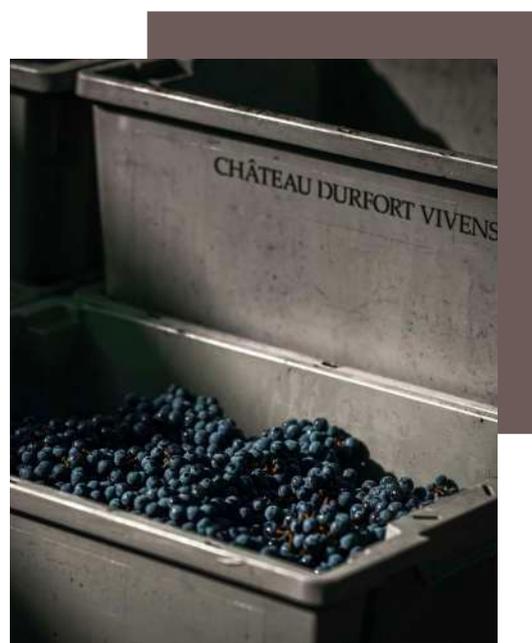


Le millésime 2024 témoigne une fois de plus de la **résilience du vignoble de Durfort-Vivens**.

Il nous offre un vin fruité, frais et soyeux, reflet fidèle de **l'engagement durable, bio et biodynamique** que nous menons depuis plus de 15 ans avec l'ensemble de mes équipes.

Dès le mois de février, nos nombreux efforts à la vigne nous ont permis d'atteindre un rendement de **37 hl/ha**, dans le respect du rythme naturel de la plante. Les **Cabernets-Sauvignon**, qui composent **94,5 % de l'assemblage**, ont pleinement profité de la douceur de l'été 2024 pour atteindre une maturité parfaite.

Vieilli à 30% en amphores de terre cuite TAVA, ce millésime dévoile aujourd'hui un **fruité brillant et pur** qui saura séduire immédiatement les consommateurs.



« Avec sa grande buvabilité et son toucher soyeux, Château Durfort-Vivens 2024 séduit par ses notes juteuses de mûres et sa touche florale de violette. C'est un millésime d'une élégance immédiate, qui pourra être apprécié dès son plus jeune âge. »

Gonzague Lurton
Propriétaire

MILLÉSIME 2024

L'ÉLÉGANCE IMMÉDIATE

94,5%

de cabernet-sauvignon qui révèlent des notes brillantes de mûres et de cassis, ponctuées par une touche florale de violette et d'épices.

200

amphores accueillent chaque année le Grand Vin de Durfort-Vivens depuis le millésime 2019, faisant du chai d'amphores de Durfort-Vivens le plus grand chai d'amphores eu volume au monde.

15 ANS

que le vignoble de Durfort-Vivens a débuté ses travaux en bio et en biodynamie, avant d'être doublement certifié bio et biodynamie en 2016.

CHATEAU
DURFORT
VIVENS