



# CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

# 2016

2ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

MILLÉSIME D'UNE GRANDE RICHESSE QUI EXPRIME SON OPULENCE AU PREMIER ABORD AVEC UNE ROBE POURPRE D'UNE EXTRÊME BRILLANCE. SON NEZ EST EXPLOSIF. FRUITÉ COMME UN PANIER DE FRUITS ROUGE EN ÉTÉ AVEC DES TOUCHES DE MIRABELLE, SUAVE COMME LES SENTEURS DES IMMORTELS, DU CÈDRE OU DE LA MUSCADE, SON EXPRESSION EST ENVOÛTANTE. L'ATTAQUE EST PUISSANTE ET ACIDULÉE, LES TANINS SONT SOYEUX ET NOUS TRANSPORTENT AVEC UNE EXTRÊME ÉLÉGANCE VERS UNE FINALE TOUTE EN LONGUEUR ET EN FINESSE.

"THIS ESTATE IS ON A ROLL."

**THE WINE ENTHUSIAST**

**95-97 Pts**

"THIS IS REALLY SUPERB  
WITH BEAUTIFUL DENSITY  
AND RIPE TANNIN TEXTURE."

**JAMES SUCKLING**

**95-96 Pts**

"UNE GRANDE RÉUSSITE"

**BETTANE + DESSEAUVE**

**18-18,5 Pts**

"I JUST LOVE THIS"

**DECENTER**

**94 Pts**

## LE VIGNOBLE

55 hectares de graves profondes  
sableuses à argileuses.

Sur les communes de Margaux, Cantenac  
et Soussans en appellation Margaux.

## LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.

Fermentation alcoolique avec des  
levures naturelles.

Remontage une fois par jour pour une  
extraction douce.

21 jours de fermentations  
alcoolique et malo-lactique.

Aucun intrant pendant toute la phase de  
vinification.

## L'ASSEMBLAGE

94 %  
Cabernet  
sauvignon

6 %  
Merlot



## LES PRATIQUES CULTURALES



Sans résidus de pesticides

## L'ÉLEVAGE

18 mois d'élevage dont 60%  
en barriques neuves

## L'ÉQUIPE

Propriétaire : Gonzague LURTON  
Directeur de production : Léopold VALENTIN  
Cénologue conseil: Éric BOISSENOT