



LA NATURE DE DURFORT-VIVENS

2017

Cuvée sans sulfite ajouté - Appellation Vin de France

«DANS UNE QUÊTE PERPÉTUELLE DE L'ÉQUILIBRE NATUREL ET GRÂCE À UN TRAVAIL DE GRANDE PRÉCISION AU CHAI, J'AI SOUHAITÉ ALLER ENCORE PLUS LOIN EN ÉLABORANT UNE CUVÉE SANS AUCUN AJOUT DE SULFITE. AINSI PLUS AUCUN INTRANT NE PERTURBE L'ALCHIMIE QUI S'OPÈRE NATURELLEMENT ENTRE LE TERROIR DE DURFORT-VIVENS ET SON EXPRESSION AROMATIQUE. RETOUR À L'ESSENTIEL, RETOUR À L'AUTHENTICITÉ... CE VIN SE NOMME LA NATURE DE DURFORT-VIVENS. »

GONZAGUE LURTON, LE PROPRIÉTAIRE

« SA ROBE EST UN PANEL DE POURPRE ET DE RUBIS SOMBRE. SON NEZ ÉVOLUE DE MINUTE EN MINUTE POUR NOUS OFFRIR TOUTE UNE PALETTE D'ARÔMES TRÈS ÉLÉGANTS ET TRÈS FINS DE FRUITS ROUGES BIEN MÛRS. SA COMPLEXITÉ ET LA FINESSE DE SES TANINS ÉLÉGANTS NOUS ÉMERVEILLEN. D'UNE GRANDE LONGUEUR, CE VIN OFFRE UN IMMENSE MOMENT DE BONHEUR. C'EST L'ÉQUILIBRE PARFAIT. »

LÉOPOLD VALENTIN, LE DIRECTEUR TECHNIQUE

« ... FASCINATING. FUN AND DELICIOUS. PUSHING THE BOUNDARIES FOR BORDEAUX... » **JAMES SUCKLING 92 Pts**

LE VIGNOBLE

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

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 . Non filtré, non collé

LE CÉPAGE

100 %
Cabernet-sauvignon

LES PRATIQUES CULTURALES



Sans résidus de pesticides

L'ÉLEVAGE

6 mois dans des amphores en argile
TAVA

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Gonzague LURTON
Directeur de production : Léopold VALENTIN
Œnologue Conseil: Éric BOISSENOT

