



LA NATURE DE DURFORT-VIVENS

2021

Cuvée sans sulfites ajoutés – Appellation Margaux

“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.”

CONZAGUE LURTON, **LE PROPRIÉTAIRE**

LE VIGNOBLE

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

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Fermentation alcoolique spontanée.
1 volume de remontage par jour pour
privilégier une 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

- 4 mois en barriques neuves
- 14 mois en amphores en argiles
TAVA

L'ÉQUIPE

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

