



DURFORT-VIVENS BLANC DE NOIR

2022

DANS UNE QUÊTE PERPÉTUELLE D'AUTHENTICITÉ ET D'EXPRESSION DU TERROIR, GONZAGUE LURTON A SOUHAITÉ METTRE EN LUMIÈRE LA RICHESSE AROMATIQUE D'UN CÉPAGE NOIR À CHAIR BLANCHE D'ORIGINE BORDELAISE, LE CABERNET FRANC, ISSU DE TRÈS VIEILLES SÉLECTIONS MASSALES DE LA PROPRIÉTÉ ET D'UN CÉPAGE BLANC OUBLIÉ DU MÉDOC, LE GUESPEY, NOM AUTREFOIS ATTRIBUÉ LOCALEMENT À LA MUSCADELLE, EN RAISON DE SA TENEUR SUCRÉE ET AROMATIQUE QUI ATTIRE LES GUÊPES LORSQUE LES RAISINS ARRIVENT À MATURITÉ.

CE VIN, COMME UN GRAND NOMBRE DE CHAMPAGNES, EST UN ASSEMBLAGE DE RAISIN BLANC ET NOIR.

LE VIGNOBLE

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

LA VINIFICATION

Pressurage immédiat pour éviter le contact
entre la peau et le jus des raisins.
Vinification parcellaire.
Fermentation alcoolique spontanée. 17 jours
de fermentation alcoolique et malolactique.
Aucun intrant. Non collé.

ASSEMBLAGE

Cépages endémiques de l'appellation
Margaux

70%	30%
Cabernet-Franc	Guespey (Muscadelle)

LES PRATIQUES CULTURALES



Sans résidus de pesticides

L'ÉLEVAGE

5 mois d'élevage sur lies, en
amphores TAVA
Bâtonnage deux fois par jour
pendant 2 mois.

L'ÉQUIPE

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

