

# DURFORT-VIVENS BLANC DE NOIR

# 2023

« SES PARFUMS IMPOSANTS RÉVÈLENT EN BOUCHE D'ARÔMES FINS ET DÉLICATS, D'UNE LONGUEUR ADMIRABLE. ACROBATICQUEMENT CE VIN PRÉSENTE DES NOTES PARFUMÉES ET SUBTILES DE FLEURS BLANCHES (POIRIER, CERISIER, ACACIA) ET DE FRUITS (POIRE, PÊCHE DE VIGNE) LE TOUT LIÉ D'UNE DÉLICIEUSE ONCTUOSITÉ. AIMANT RÉCONCILIER LES CONTRAIRES, LE BLANC DE NOIR DE DURFORT-VIVENS DONNE EN BOUCHE, UNE SENSATION DE DÉLICATESSE AROMATIQUE APPORTÉE PAR LA MUSCADELLE, TANDIS QUE LE CABERNET FRANC APPORTE UNE MINÉRALITÉ ET UNE TENUE EN BOUCHE PERSISTANTE (STRUCTURE TANNIQUE D'UN CÉPAGE NOIR).

POUR LE DÉGUSTER : CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, LANGOUSTINE, SAUMON, BURRATA DI BUFALA, HOMARD. »

LÉOPOLD VALENTIN, DIRECTEUR TECHNIQUE

## LE VIGNOBLE

Graves profondes sableuses à argileuses.

Superficie : 1 hectare

Parcelle : Pièce du curé

BG4-5

Boston Ouest 3

## LA VINIFICATION

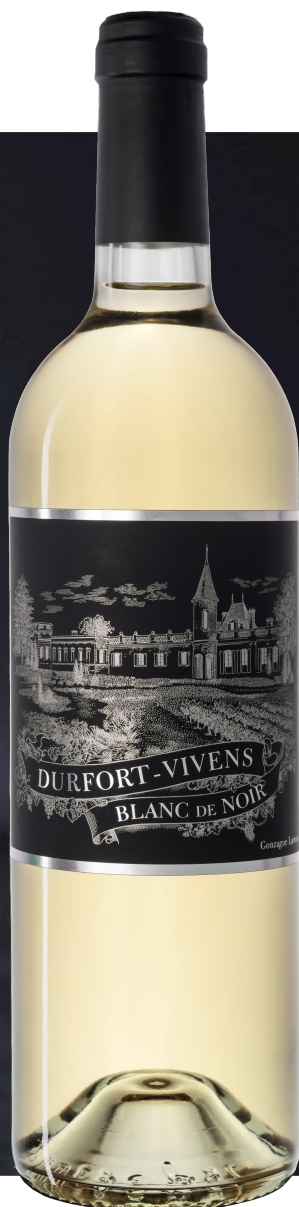
Pressurage direct pour éviter le contact entre la peau et le jus des raisins.

Bâtonnage 2 fois par jour pendant 2 mois.

## ASSEMBLAGE

70%  
Cabernet-Franc

30%  
Muscadelle



## LES PRATIQUES CULTURALES



## L'ÉLEVAGE

6 mois dont  
96% en amphores  
4% en barriques neuves

## L'ÉQUIPE

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

Alcool : 12,5 %

Volume : 53 hl

Mise en bouteille le **26 février 2024**

Nb de cols : 6 982 bouteilles