



# DURFORT-VIVENS BLANC DE NOIR

# 2024

SES PARFUMS IMPOSANTS RÉVÈLENT EN BOUCHE DES ARÔMES FINS ET DÉLICATS, D'UNE LONGUEUR ADMIRABLE. ACROBATICQUEMENT CE VIN PRÉSENTE DES NOTES PARFUMÉES ET SUBTILES DE FLEURS D'ACACIA ET DE FRUITS FRAIS (AGRUMES, POIRE, PÊCHES DE VIGNE) LE TOUT LIÉ PAR UNE DÉLICIEUSE ONCTUOSITÉ AUX NOTES BEURRÉES.

AIMANT RÉCONCILIER LES CONTRAIRES, LE BLANC DE NOIR DE DUFORT-VIVENS DONNE EN BOUCHE UNE SENSATION DE DÉLICATESSE AROMATIQUE APPORTÉE PAR LA MUSCADELLE, TANDIS QUE LE CABERNET FRANC APPORTE UNE CERTAINE MINÉRALITÉ ET UNE TENUE EN BOUCHE PERSISTANTE.

POUR LE DÉGUSTER : SAINT-JACQUES SNACKÉES, LANGOUSTINES AU BEURRE, SAINT PIERRE RÔTI, BURRATA DI BUFALA, CARPACCIO DE BŒUF.

LÉOPOLD VALENTIN, DIRECTEUR TECHNIQUE

## LE VIGNOBLE

Graves profondes sableuses à argileuses.  
Superficie : 1,7 hectare  
Parcelles : Pièce du curé  
BG4-5  
Boston Ouest 3

## LA VINIFICATION

Pressurage direct pour limiter le contact entre la peau et le jus des raisins.  
Bâtonnage 2 fois par jour pendant 2 mois.

## ASSEMBLAGE

69% Cabernet-Franc  
31% Muscadelle

## LES PRATIQUES CULTURALES



## L'ÉLEVAGE

6 mois  
100% en amphores  
de terre cuite TAVA

## L'ÉQUIPE

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

## NOMBRE DE COLS

8 065 bouteilles

