

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 APORTE 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

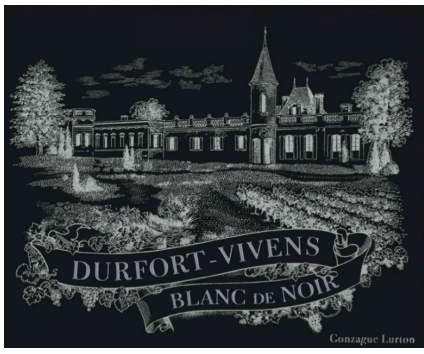
Propriétaire : Gonzague LURTON
Directeur Technique : Léopold VALENTIN
Œnologue Conseil : Éric BOISSENOT

Alcool : 12,5 %

Volume : 53 hl

Mise en bouteille le **26 février 2024**

Nb de cols : 6 982 bouteilles



DURFORT-VIVENS BLANC DE NOIR

2023

« ITS IMPOSING FRAGRANCES REVEAL FINE, DELICATE AROMAS OF ADMIRABLE LENGTH ON THE PALATE. ACROBATICALLY, THIS WINE PRESENTS FRAGRANT, SUBTLE NOTES OF WHITE FLOWERS (PEAR, CHERRY, ACACIA) AND FRUITS (PEAR, VINE PEACH), ALL BOUND TOGETHER WITH A DELICIOUS CREAMINESS. THE BLANC DE NOIR DE DURFORT-VIVENS RECONCILES OPPOSITES, GIVING A DELICATE AROMATIC SENSATION ON THE PALATE THANKS TO THE MUSCADELLE GRAPE, WHILE THE CABERNET FRANC ADDS MINERALITY AND PERSISTENCE ON THE PALATE (TANNIC STRUCTURE OF A BLACK GRAPE).

TO TASTE IT WITH SCALLOP CARPACCIO, LANGOUSTINE, SALMON, BURRATA DI BUFALA OR LOBSTER. »

LÉOPOLD VALENTIN, TECHNICAL DIRECTOR

THE VINEYARD

Deep gravels with a sand/clay matrix.

Surface : 1 hectare
Plot : Pièce du curé
BG4-5
Boston Ouest 3

THE VINIFICATION

Immediate pressing to avoid contact between the skin and grape juice.
Stirred 2 times a day during 2 months

THE BLEND

70% Cabernet-Franc 30% Muscadelle

THE CULTURAL PRACTICES



THE AGEING

6 months of ageing
96% in amphorae
4% in new oak barrels

THE TEAM

Owner : Gonzague LURTON
Technical Director: Léopold VALENTIN
Œnologist Consultant : Éric BOISSENOT

Alcohol : 12,5 %

Volume : 53 hl

Bottled on **February 26, 2024**

Bottle: 6 982 bottles

