



CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

2015

2ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

LA ROBE EST IMPRESSIONNANTE PAR SA TEINTE ENCRE DE SEICHE PROFONDE ET BRILLANTE, FINEMENT CISELÉE PAR UN LISERÉ RUBIS. LE NEZ ILLUSTRE TOUTE LA RICHESSE QUE L'ON ATTEND AU JUGÉ DE LA ROBE. LE BOUQUET EST INTENSE ET PROFOND. IL MARIE HARMONIEUSEMENT LES FRUITS NOIRS, LA RÉGLISSE, LES BONBONS À LA VIOLETTE, LA BOITE À CIGARES, LA GOUSSE DE VANILLE. IL EST LA PROMESSE D'UN VIN À LA FOIS RICHE, MÛR ET FRAIS. EN BOUCHE, ON EST SAISI PAR L'ÉQUILIBRE REMARQUABLE ENTRE SUCROSITÉ, FRAÎCHEUR ET PUISSANCE. L'ATTAQUE EST ONCTUEUSE ET COURMANDE. PUIS LA TEXTURE SERRÉE DE TANINS FINS ET SOYEUX PROCURE NOBLESSE ET AMPLITUDE POUR FINIR SUR UNE FRAÎCHEUR AROMATIQUE ET MINÉRALE D'UNE PERSISTANCE INCROYABLE. UN TRÈS GRAND VIN, MAGNIFIQUE EXPRESSION DES PLUS BEAUX MARGAUX. IL SE MARIERA MERVEILLEUSEMENT AVEC UNE CUISINE RICHE ET GÉNÉREUSE COMME UNE VENAISON OU DU BŒUF DE KOBE.

"VIN SUPERBE, D'UNE DIMENSION AROMATIQUE SANS PRÉCÉDENT."

VINUM
19/20 Pts

"AN IMPRESSIVE WINE THAT REFLECTS THE SUPERIOR QUALITY OF MARGAUX IN 2015."

JAMES SUCKLING
94 Pts

"MAGNIFIQUEMENT INTÉGRÉ, LONG, VRAIMENT CE QU'ON ATTEND EN TRÈS GRAND MILLÉSIME."

BETTANE + DESSEAUVÉ
95-96 Pts

"THE WINE HAS GREAT POTENTIAL"

THE WINE ENTHUSIAST
97 Pts

LE VIGNOBLE

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

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Fermentation alcoolique avec des levures naturelles.
Remontage une fois par jour pour une extraction douce.
21 jours de fermentations alcoolique et malo-lactique.
Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.

L'ASSEMBLAGE

90 % Cabernet sauvignon
10 % Merlot

LES PRATIQUES CULTURALES



En cours de conversion

L'ÉLEVAGE

18 mois d'élevage dont 50% en barriques neuves

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Gonzague LURTON
Directeur de production : Léopold VALENTIN
Œnologue conseil: Éric BOISSENOT

