



CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

2017

2ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

CE MILLÉSIME EST L'EXPRESSION PURE ET CLASSIQUE QUE L'ON ATTEND D'UN GRAND MARGAUX. POURPRE ET BRILLANT SON NEZ DÉVELOPPE DES PARFUMS DE GROSEILLE SOULIGNÉE PAR DES NOTES TOASTÉES DE NOISETTES GRILLÉES ET DE CAFÉ.

UNE BELLE MINÉRALITÉ COMPLÈTE SA PALETTE AROMATIQUE TOUTE EN FINESSE. L'ATTAQUE EST ÉPICÉE AVEC LES NOTES DE CIRE D'ABEILLE ET DE POIVRE DU SICHUAN. SA TRAME EST FINE ET SOYEUSE ET NOUS BERCE AVEC DOUCEUR VERS UNE LONGUE FINALE ÉLÉGANTE.

"UN VIN QUI DONNE DÈS
AUJOURD'HUI BEAUCOUP
DE PLAISIR"
LE POINT
16,5-17/20 Pts

"LA TRÈS GRANDE CLASSE"
VINUM
19/20 Pts

"THIS HAS A VERY IMPRESSIVELY
COMPOSED AND
STRUCTURED IMPRESSION"
BETTANE + DESSEAUVE
95 Pts

"THE 2017 DURFORT-
VIVENS IS FABULOUS"
VINOUS
95 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

91 % Cabernet
sauvignon 9 %
Merlot

LES PRATIQUES CULTURALES



Sans résidus de
pesticides

L'ÉLEVAGE

18 mois d'élevage dont
60% en barriques neuves

L'ÉQUIPE

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

