



CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

2023

2ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

A Durfort-Vivens, 2023 vient sans conteste s'ajouter à la liste des millésimes de grandes factures produits ces dernières années. Malgré un climat capricieux, la vigne montre une remarquable résilience. Un hiver pluvieux et un début de printemps glacial retardent le débourrement, mais un printemps tropical et une fin d'été aride compensent. Les jeunes vignes et terroirs les plus drainants subissent le stress, mais les vignes bien établies s'adaptent facilement, offrant une dégustation avec une pureté aromatique complexe et un équilibre parfait en bouche, révélant un vin puissant et doux à la fois.

LE VIGNOBLE

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

RENDEMENT

35 hecto / ha

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Fermentation alcoolique avec des levures indigènes. Remontage une fois par jour pour une extraction douce. 21 jours de cuvaison.
Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.



LES PRATIQUES CULTURALES



Agroécologie sur 100% du vignoble

ASSEMBLAGE

92 % Cabernet sauvignon
8 % Merlot

L'ÉLEVAGE

18 mois dont
70% en barriques
neuves, 30% amphores

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Gonzague Lurton
Directeur d'exploitation : Léopold Valentin
Oenologue conseil : Eric Boissenot

Dates des vendanges

Début le 11 Septembre 2023
pour finir le 04 Octobre 2023

pH : 3,66

Alcool : 13,7%