



# VIVENS PAR DURFORT-VIVENS

# 2014

Deuxième Vin - Appellation Margaux

VIVENS EST LE DEUXIÈME VIN DU CHÂTEAU DURFORT-VIVENS.  
SON ÉLABORATION PARTICULIÈRE NÉCESSITE LA PLUS GRANDE EXIGENCE DE LA PART DE NOTRE ÉQUIPE TECHNIQUE: AVOIR LA FIBRE DU GRAND VIN TOUT EN OFFRANT UNE PALETTE AROMATIQUE DE FRUIT GOURMAND ET UNE BUVABILITÉ IMMÉDIATE.

VIVENS 2014 EST D'UN ÉQUILIBRE REMARQUABLE. UN NEZ INTENSE ET ÉLÉGANT AUX ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET DE FLEURS BLANCHES. UNE ATTAQUE EN BOUCHE AMPLE ET FRAÎCHE, UNE TEXTURE À LA FOIS FINE ET SOYEUSE.

UN TRÈS BEAU VIN À PARTAGER AU QUOTIDIEN.

## LE VIGNOBLE

Graves profondes sableuses à argileuses.  
Sur les communes de Margaux, Cantenac et Soussans de l'appellation Margaux.

## LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.  
Fermentation alcoolique spontanée.  
1 volume de remontage par jour pour privilégier extraction douce  
17 jours de fermentation alcoolique et malolactique).  
Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.

## L'ASSEMBLAGE

75% Cabernet sauvignon  
25% Merlot

## LES PRATIQUES CULTURALES



En conversion bio et biodynamie

## L'ÉLEVAGE

16 mois d'élevage dont:

20 % en barriques neuves	80 % en barriques d'un vin
--------------------------------	----------------------------------

## L'ÉQUIPE

Propriétaire : Gonzague LURTON  
Directeur de production : Léopold VALENTIN  
Cénologue Conseil : Éric BOISSENOT

