



LA NATURE DE DURFORT-VIVENS

2022

Cuvée sans sulfites ajoutés – Appellation Margaux

« COMME LES MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS, UNE PARCELLE DE NOTRE VIGNOBLE EST CHOISIE POUR SON EXPRESSION SINGULIÈRE.
UN ÉLEVAGE COURT DE SIX MOIS EST PRIVILÉGIÉ AFIN DE PRÉSERVER L'AROMATIQUE TRÈS FRAGILE DE CE TYPE DE VIN.

UNE COULEUR D'UN ROUGE POURPRE ET PROFOND. SON NEZ EST TRÈS COMPLEXE, CHOCOLATÉ, INTENSE, AVEC DES NOTES DE FRUITS NOIRS.

LA VINIFICATION EN AMPHORES AJOUTÉ À L'ABSENCE DE SULFITE PERMET DE CONSERVER L'INTÉGRITÉ ORIGINELLE DU VIN. LA STRUCTURE EST ISSUE UNIQUEMENT DE TANINS DE RAISIN, SOUPLES ET SOYEUX, ASSURANT UNE TEXTURE PUISSANTE ET ÉLÉGANTE QUI NOUS PORTE À RÉFLÉCHIR.

POUR LE DÉGUSTER : CHOCOLAT, GIBIERS, FROMAGE (BREBIS, GORGONZOLA, PARMESAN) ET LAMPROIE À LA BORDELAISE »

LÉOPOLD VALENTIN, DIRECTEUR TECHNIQUE

LE VIGNOBLE

Graves profondes sableuses à argileuses.
Parcelle : Marin Vieux 2
Superficie : 1 hectare

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire en amphore durant 15 jours.
Fermentations alcoolique et malolactique spontanées.
Extraction douce par pigeage (méthode bourguignonne).
Aucun intrant.

LE CÉPAGE

100 %
Cabernet-Sauvignon

LES PRATIQUES CULTURALES



L'ÉLEVAGE

6 mois en amphores

L'ÉQUIPE

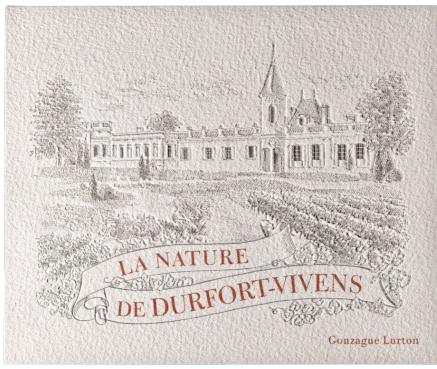
Propriétaire : Gonzague LURTON
Directeur Technique : Léopold VALENTIN
Œnologue Conseil : Éric BOISSENOT

Alcool : 13,5 %

Volume : 40 hl

Nb de cols : 5 318 bouteilles





LA NATURE DE DURFORT-VIVENS

2022

Cuvée without any added sulfites – Margaux appellation

« AS IN PREVIOUS VINTAGES, A PARCEL OF OUR VINEYARD IS CHOSEN FOR ITS SINGULAR EXPRESSION. A SHORT AGEING PERIOD OF SIX MONTHS IS PREFERRED TO PRESERVE THE VERY FRAGILE AROMAS OF THIS TYPE OF WINE.

A DEEP PURPLE-RED COLOR. A VERY COMPLEX, INTENSE CHOCOLATE NOSE WITH HINTS OF BLACK FRUIT. VINIFICATION IN AMPHORAE, COMBINED WITH THE ABSENCE OF SULFITES, PRESERVES THE WINE'S ORIGINAL INTEGRITY. THE STRUCTURE COMES SOLELY FROM SUPPLE, SILKY GRAPE TANNINS, ENSURING A POWERFUL, ELEGANT TEXTURE THAT MAKES YOU THINK.

TO TASTE IT: CHOCOLATE, WILD GAME, CHEESE (EWE'S MILK, GORGONZOLA, PARMESAN) AND LAMPREY À LA BORDELAISE »

LÉOPOLD VALENTIN, **TECHNICAL DIRECTOR**

THE VINEYARD

Deep gravels with a sand/clay matrix.
Plot : Marin Vieux 2
Surface : 1 hectare

THE VINIFICATION

15 days of plot vinification in amphorae.
Spontaneous alcoholic and malolactic fermentations.
Extraction by pigeage (Burgundian method).
No input.

THE GRAPE

100 %
Cabernet-sauvignon

THE CULTURAL PRACTICES



THE AGEING

6 months of ageing
In 100 % amphorae

THE TEAM

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

Alcohol : 13,5 %
Volume : 40 hl
Bottle: 5 318 bottles

