



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

