



# CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

## MARGAUX

Deuxième Grand Cru Classé

*Ceci est le premier vin du Château Durfort-Vivens. Largement dominé par le Cabernet Sauvignon, il exprime tout le charme de l'appellation Margaux associé à des techniques de viticulture très exigeantes inspirées de la biodynamie.*

Propriétaire	Gonzague LURTON
Superficie	55 ha
Âge du vignoble	25 ans
Densité	7000 pieds/ha
Assemblage	Cabernet-sauvignon : 79% Merlot : 19% Cabernet franc : 2%
Rendement moyen	32hl/ha
Terroir	Sable, Argile, Graves
Agriculture	Lutte raisonnée
Garde	30 ans
Service	17 °C



### Vinification

Fermentation en petites cuves ciments pour suivi parcellaire. Elevage en fût pendant 16 à 20 mois dont 45% neufs.

### Dégustation

Belle robe riche en couleur profonde. Le nez dévoile une panoplie d'arômes sur le côté floral des fruits noirs bien mûrs.

### Accords mets vin

A marier avec côtes de boeuf, magret de canard, gibiers, fromage.