



CHATEAU DURFORT-VIVENS
MILLÉSIME 2021

THE DRINKS BUSINESS, COLIN HAY 95-97 pts

« One of the stars of the appellation and, indeed, of the entire Médoc. »

VINBLADET, PETER WINDING 95-97 pts

« Un vin plein de vie. »

TERRE DE VINS 96 pts

« Durfort-Vivens persiste et signe dans l'élaboration d'un vin sur la pureté du fruit. »

LA RVF 94-96 pts

« Le fruit est vibrant et se déploie en bouche. »

ALEXANDRE MA 94-96 pts

« Thanks to Gonzague's persistence in 2021, we can have such an amazing experience. »

BETTANE ET DESSEAUVE 95 pts

JAMES SUCKLING 94-95 pts

« A very focused red, showing blackberry, blueberry and currant flavors. It's full with a velvety texture. »

VINOUS, ANTONIO GALLONI 93-95 pts

« There's tremendous weight, depth and intensity here. This is a strong showing from Gonzague Lurton. »

NOUVEAUX PACKAGING MILLÉSIME 2021*



**LA TRADITIONNELLE CAISSE BOIS 12
BOUTEILLES**
(GRAVURE SÉRIGRAPHIÉE EN MARRON DENSE)
DESIGN EN COURS



UN NOUVEAU CARTON 6 BOUTEILLES
DESIGN EN COURS



ET UNE OPTION CAISSE BOIS 6 BOUTEILLES
Avec un surcoût unitaire de 30cts / bouteille
DESIGN EN COURS

*L'étiquette du Château Durfort-Vivens demeure inchangée. Ces nouveaux packaging seront disponibles dès la livraison du millésime 2021.

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2021

LE VIGNOBLE

62 hectares de graves profondes sableuses à argileuses.

Sur les communes de Margaux, Cantenac et Soussans en appellation Margaux.

LA VINIFICATION

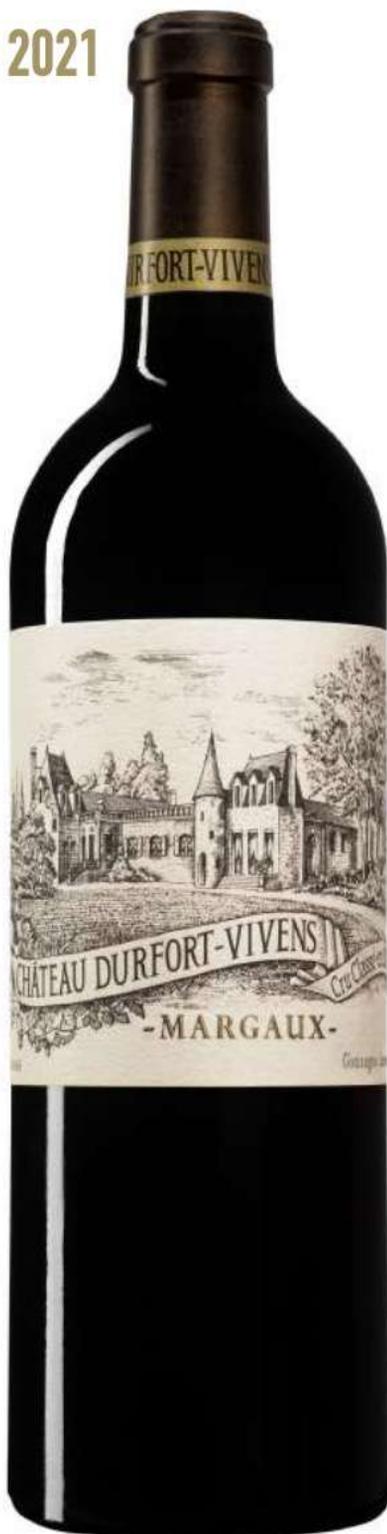
Vinification parcellaire.

Fermentation alcoolique avec des levures naturelles.

Remontage une fois par jour pour une extraction douce.

21 jours de fermentations alcoolique et malo-lactique.

Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.



LES PRATIQUES CULTURALES



Garanti sans résidus

L'ASSEMBLAGE

97% Cabernet Sauvignon
3% Merlot

L'ÉLEVAGE

18 mois d'élevage:

70% en barriques neuves
30% en amphores TAVA

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Gonzague LURTON
Directeur de production : Léopold VALENTIN
Œnologue conseil: Éric BOISSENOT