



# CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

## 2022

2ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

### LE VIGNOBLE

65 hectares de graves profondes sableuses à argileuses. Sur les communes de Margaux, Cantenac et Soussans en appellation Margaux.

### RENDEMENT

30 hecto / ha

### LA VINIFICATION

Vinification parcellaire. Fermentation alcoolique avec des levures indigènes. Remontage une fois par jour pour une extraction douce. 21 jours de cuvaison. Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.



### LES PRATIQUES CULTURALES



Agroécologie sur 100% du vignoble

### ASSEMBLAGE

84% Cabernet sauvignon  
16% Merlot

### L'ÉLEVAGE

18 mois dont  
70% en barriques  
neuves, 30% amphores

### L'ÉQUIPE

Propriétaire : Gonzague Lurton  
Directeur d'exploitation : Léopold Valentin  
Oenologue conseil : Eric Boissenot

### Dates des vendanges

Vendanges sélectives  
1er tri : 1er Septembre au 15 Septembre  
2ème : 19 Septembre au 12 Octobre  
11 jours de vendanges effectives

pH : 3,75  
Alcool : 13,5%