



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%