

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

Le Hameau Margaux 2019

 Biologique

	Code produit	15092569
	Prix licencié	54.16\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bordeaux
	Appellation	Margaux
	Cépage(s)	Cabernet Franc 53 %
	Cépage(s)	Merlot 47 %
	Pourcentage d'alcool	13,5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Cette propriété est aujourd'hui l'un des joyaux de la famille Lurton; elle est actuellement gérée par Gonzague Lurton qui opère une modernisation complète de l'exploitation et du vin.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une couleur rouge rubis vif, des notes légères de fruits rouges mûrs et de violette, équilibrées par une veine épicée et des nuances rappelant la réglisse. Le goût est fruité, avec des tanins fins et bien intégrés et une légère acidité.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vignobles cultivés sur des sols principalement graveleux et sableux dans la région de Cantenac. Le vieillissement est fait en partie en fûts de chêne et en partie en amphores. Le vin est cultivé en biodynamie.

62,25\$

* Prix de détail suggéré



- 94 Points -
James Suckling

- 92 Points -
Decanter



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal