

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

Margaux 2010

161,75\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14534943
\$	Prix licencié	140.63\$
	Conditionnement	3x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🍷	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bordeaux
📍	Appellation	Margaux
🌟	Qualité	Grand cru classé
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 75 %
🍇	Cépage(s)	Merlot 20 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Franc 5 %
%	Pourcentage d'alcool	13,5%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
🕒	Durée de vieillissement	18 mois

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

Le Château Durfort-Vivens 2009 est remarquable par son expression aromatique très intense et envoûtante. Le bouquet exhale un élégant mariage de nuances florales (violette), épicées (poivre, cannelle, réglisse, vanille), de fruits rouges (mûre, cassis, framboise) et minérales. En bouche, l'équilibre entre richesse, suavité, fraîcheur et puissance atteint presque la perfection. Le vin est à la fois gourmand, onctueux, fruité et tramé, ample et très long. Sans aucun doute un mill...

NOTES SUR LE PRODUIT

Le Château Durfort-Vivens 2009 a été élevé en barriques pendant 18 mois avec une proportion de 45% de fûts neufs. Des soutirages réguliers et un collage au blanc d'œuf naturel ont rythmés cette période de stabilisation du vin avant sa mise en bouteille.



91-92

James Suckling

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
Monterégie, 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