

## CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

### Vivens Par Château Durfort Vivens 2015

 Biologique  Biodynamique

|                                                                                    |                          |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|    | Code produit             | 14955131                            |
|    | Prix licencié            | 60.03\$                             |
|    | Conditionnement          | 6x750ml                             |
|    | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot              |
|    | Statut                   | Non disponible                      |
|    | Type de produit          | Vin tranquille                      |
|    | Pays                     | France                              |
|    | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|    | Région                   | Bordeaux                            |
|    | Appellation              | Margaux                             |
|    | Cépage(s)                | Cabernet Sauvignon 70 %             |
|   | Cépage(s)                | Merlot 24 %                         |
|  | Cépage(s)                | Cabernet Franc 6 %                  |
|  | Pourcentage d'alcool     | 13.5%                               |
|  | Couleur                  | Rouge                               |
|  | Sucre                    | Sec                                 |
|  | Fermeture                | Liège                               |
|  | Type de vieillissement   | barriques de chênes à grain fin     |
|  | 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

Nez riche et puissant, au bouquet harmonieux de fruits noirs, réglisse, violette et gousse de vanille. Bouche d'une belle fraîcheur aromatique et minérale. Belle persistance. Le vin s'accordera parfaitement avec une caille farcie aux raisins cuits dans un beurre vanillé et au foie gras.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Le vignoble a une surface de 55 hectares sur un sol à graves profondes du quaternaire dont la matrice varie du sableux à l'argileux. On compte environ entre 6600 à 8300 pieds par hectares. Pour la vinification la cuverie de fermentation est en bois et ciment avec des capacités permettant de vinifier séparément chaque parcelle. L'élevage se fait en barriques de chênes à grain fin avec 60% de fûts neufs durant 18 mois.

69,00\$

\* Prix de détail suggéré



- 92 Points -  
Decanter

- 92 Points -  
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  
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