



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château Durfort Vivens 2ème Cru Classé

Appellation : MARGAUX

Cépage : 74% Cabernet sauvignon 21% Merlot 5% Cabernet franc

Région : BORDEAUX

Vinification : Le vignoble est conduit en lutte intégrée depuis 10 ans, utilisation de compost et d'insecticides homologués en AB. Une partie du vignoble est maintenant conduit en bio dynamique. Vendanges manuelles - Fermentation en petites

Garde : 10 ans et plus

Dégustation : Le bouquet est frais et intense, marqué par des notes de réglisse, de cassis, de violette, soulignées par des nuances épicées (poivre, vanille) et minérales lui donnant beaucoup de consistance. En bouche, le vin exprime sa noblesse avec une texture à la fois puissante et élégante. La minéralité et la race témoignent de la grandeur du terroir. La finale est très longue et puissante tout en restant élégante et onctueuse. Un vin de grande garde, un vin aristocratique...

Accords : Côtes de bœuf, magret de canard, gibiers, fromages

Producteur : La propriété de Durfort-Vivens (40 ha) est située sur la commune de Margaux. Le vignoble (35 h planté à 70% Cabernet-sauvignon, 24% Merlot, 6% Cabernet franc) est disposé sur les communes de Margaux, Cantenac et Soussans. Le sol est un sol de graves profondes. Le domaine tire son nom de deux patronymes. Le premier : Durfort de Duras est celui d'une puissante famille noble originaire de Guyenne tirant son nom de Durfort-Lacapelette près de Lauzerte (Tarn-et-Garonne) et de Robert-Adrien Labat de Vivens.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com