



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Relais de Durfort Vivens second du Ch. Durfort Vivens

Appellation : MARGAUX aoc

Cépage : Cabernet sauvignon: 66% Merlot: 25% Cabernet Franc : 9%

Région : Bordeaux

Vinification : Elevage traditionnel en barriques pendant 12 mois.

Garde : 5 ans.

Dégustation : Belle robe pourpre, le vin dévoile de superbes arômes de cassis et de mûre que l'on retrouve ensuite en milieu de bouche. Ample, rond, racé et équilibré, Un Margaux tout en subtilité et finesse.

Accords : Il accompagnera avec succès toutes les viandes rouges, 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