



ACQUISTATO IL

Château Durfort-Vivens Margaux 2ème Cru Classé 2021 2021

Piccolo capolavoro biodinamico



Svinando

Un piccolo capolavoro biodinamico. Dal cuore del comprensorio di Margaux, nell'Haut-Médoc, Château Durfort-Vivens propone questo 2ème Cru Classé, un rosso particolarmente rappresentativo della produzione della cantina. Margaux è caratterizzato da un microclima unico, influenzato dalla vicinanza dell'Oceano Atlantico. Le giornate soleggiate e le notti fresche creano un ambiente ideale per la maturazione delle uve, in particolare del Cabernet Sauvignon, che qui rappresenta circa il 97% del blend e trova la sua espressione più raffinata. La vendemmia e la vinificazione avvengono per parcella, valorizzando le caratteristiche uniche di ogni vigneto. La fermentazione alcolica si svolge con lieviti naturali e rimontaggi quotidiani per favorire estrazioni delicate. La fermentazione malolattica completa il processo, conferendo al vino morbidezza e complessità. Per la maturazione, poi, il vino riposa per circa 18 mesi in botti nuove (70%) e in anfore di terracotta (30%), conferendo al vino struttura e longevità. Colore rosso rubino intenso, al naso un bouquet complesso ed elegante, dove si intrecciano note di mora, mirtillo, ribes nero e corteccia. In bocca è pieno e stratificato, con tannini fini e vellutati che contribuiscono a donare al vino struttura e persistenza. In bocca, un'esplosione di sapori che spaziano dalla frutta matura alle spezie, fino a note minerali e tocchi di liquirizia. Perfetto per accompagnare piatti di carne rossa importanti, come arrostiti e brasati. Ideale anche con formaggi stagionati.

Nel cuore della rinomata zona di Margaux, nell'Haut-Médoc, sorge lo Château Durfort-Vivens, tenuta storica ed elegante che vanta una tradizione vinicola che risale al XII secolo. Il castello ha vissuto una storia affascinante, passando dalla famiglia Durfort de Duras ai Vivens, per poi entrare nell'orbita dello Château Margaux, con cui condivideva legami storici. Nei vigneti di Château Durfort-Vivens regnano i vitigni tipici del Margaux: Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc. Questi nobili vitigni trovano in questo terroir il loro habitat ideale, esprimendo al meglio le loro caratteristiche e donando vita a vini complessi ed eleganti. Fin dagli anni Sessanta, quando Lucien Lurton prese le redini della tenuta, l'approccio produttivo dello Château è stato improntato al massimo rispetto per la natura e per il territorio. Le vigne sono gestite con cura meticolosa, seguendo i principi dell'agricoltura sostenibile e valorizzando il ciclo vegetativo naturale della pianta.

La Vigna	
Terreno	argilloso-sabbioso
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso Margaux fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	97% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15-20 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione per parcella. Fermentazione alcolica con lieviti naturali. Pompaggio quotidiano per favorire estrazioni delicate. Fermentazione alcolica e malolattica per 21 giorni. Il vino viene affinato per 18 mesi in botti nuove (70%) e in anfore TAVA (30%).
Sensazioni	Un rosso molto concentrato, che mostra aromi e sapori di mora, mirtillo e ribes, insieme alla corteccia. È pieno e stratificato, con molti tannini fini che conferiscono a questo vino una consistenza vellutata. 97% cabernet sauvignon e 3% merlot. Da uve coltivate in modo biodinamico con certificazione Demeter.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821