

Identification du vin		Région : Bordeaux	
Appellation :	Margaux		
Dénomination :	Château Durfort-Vivens		
Producteur :	Château Durfort-Vivens - Gonzague Lurton		
Cépages :	Cabernet-franc : 3 %, Cabernet-sauvignon : 75 %, Merlot : 22 %		
Fournisseur :	Les champs Fulliots		
Millésime :	2008	Genre : Rouge	Alcool : 13° Prix : 37,50

A S P E C T	Couleur :	Rouge grenat
	Intensité :	Profonde
	Limpidité :	Très brillant, très limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description Qualitative :	Agréable et complexe
	Aromatique :	1er nez : fruits noirs confiturés. Fruits noirs mûrs, un peu de fruits rouges (framboise), café moulu, vanille, épices douces, pruneau dans le verre vide, un peu de sous-bois
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus. Il en reste encore à fondre. Jolies pointes d'acidité et d'amertume
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Ce vin présente une superbe rondeur avec des matières mûres et une structure moyenne
	Arômes :	Fruits noirs confiturés, fruits rouges confiturés, notes de torréfaction
	Persistance :	3 secondes
Observations :		

C L C	Conclusions :
----------------------	----------------------

R E M	Remarques :
----------------------	--------------------