

Les vendanges manuelles préservent la qualité du raisin.
 Les tris dans les vignes, puis en cave permettent la sélection des plus beaux grains ...



Situé dans l'extrême sud de la Vallée du Rhône, entre Luberon et Durance, le Château la Dorgonne exhale un empire d'essences !

Au cœur d'un domaine de 70 hectares constitué de bois, de garrigues et d'oliviers, 28 hectares de vignes sont cultivés avec un mode de culture spécifique que nous avons appelé «culture Bio-Active». Ce procédé permet de restaurer la vie micro-le moins possible", Alors chaque jour, nous cultivons naturellement tout usage de produits chimiques de synthèse. En recourant à l'épanage de fumier ovin et en structure et tannins sont bien présents, mais tout en céréales, légumineuses, rondeur et douceur.

crucifères et moutardes, vigne va puiser sa vitalité en profondeur dans son sous-sol pour en extraire toutes ses caractéristiques minérales. C'est ainsi que le vignoble se dynamise et s'équilibre naturellement. Nos vins, issus de ce mode spécifique de culture reflètent la typicité de leur terroir et expriment leur complexité aromatique sans vinosité excessive.

DES VINS DE QUALITE

respectueux de l'environnement



"Se rappeler qu'un vin doit marier l'élégance à la complexité, que la complexité réunit bien des secrets: l'acidité, l'harmonie, l'arôme, l'alcool, les tannins et tant d'autres éléments..." Yann Queffelec

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

des vins *Naturellement*
Bio

CHÂTEAU LA DORGONNE
 2991, route de Mirabeau - 84240 La Tour d'Aigues
 Tél : +33 4 90 07 50 18 - info@ladorgonne.com
 GPS : 43°43'39.84"N - 5°35'04.05"E

Retrouvez-nous sur Facebook et sur www.chateauladorgonne.com

CHÂTEAU LA DORGONNE

ROUGE

AOP Luberon



CHÂTEAU

Millésime 2014

Assemblage
70% Grenache Noir, 30% Syrah
Age moyen des Vignes
Grenache 30 ans, Syrah 25 ans
Vinification : macération en cuves bois tronconiques
Elevage
14 mois en cuves Béton

Note de dégustation : notes de fruits rouges. Tannins soyeux, Bel équilibre : tension-fruits. Garde possible : 4 ans

Millésime 2015

Assemblage
85% Grenache noir, 15% Syrah
Age moyen des Vignes
Grenache 30 ans, Syrah 25 ans
Vinification : macération en cuves bois tronconiques
Elevage : 14 mois en cuves Béton

Note de dégustation : fruit explosif, fruit rouge d'été, belle longueur. Bel équilibre : tension fruits. Garde possible : 4 ans



EXCEPTION DU TERROIR

Millésime 2011

Assemblage : 95% Syrah, 5% Grenache
Age moyen des Vignes : 35 ans
Vinification
Macération 30 jours
Elevage : 26 mois en barriques, 1/3 de bois neuf

Note de dégustation : Attaque franche, puissance en bouche, volume et ampleur, belle minéralité, finale teintée de chocolat noir sur des notes légèrement brichées. Grand potentiel de garde : 10 ans



EXPRESSION DU TERROIR

Millésime 2013

Assemblage
90% Syrah, 10% Grenache Noir
Age moyen des Vignes
Grenache 45 ans, Syrah 35 ans
Vinification : Macération pelliculaire 28 jours
Elevage : 16 mois en barriques, 1/3 de barriques neuves

Note de dégustation : Belle robe violine, nez racé, belle matière, petite note de cuir, arôme boisé, élégant et fondu, finale fruits des bois. Potentiel de garde : 7 ans.

Millésime 2014

Assemblage : 70% Syrah, 30% Grenache noir
Age moyen des Vignes
Grenache 30 ans, Syrah 35 ans
Vinification : macération en cuves bois tronconiques
Elevage : 18 mois en barriques, 30% de barriques neuves

Note de dégustation : Belle robe pourpre, nez racé, belle amplitude aromatique, équilibre et velouté. Finale de cassis. Garde possible 7 ans et plus.



Millésime 2012

Assemblage
95% Syrah, 5% Grenache
Age moyen des Vignes
36 ans
Vinification
Macération 30 jours
Elevage
26 mois en barriques, 1/3 de bois neuf

Note de dégustation : Attaque douce, volume et ampleur, boisé fondu, finale teintée de notes légèrement reglissées. Grand potentiel de garde : 10 ans

ROUGE

Vin de Pays du Vaucluse



MERLOT

Millésime 2013

Assemblage : 100% Merlot
Age moyen des Vignes : 16 ans
Vinification : Macération pelliculaire 30 jours
Elevage : 18 mois en barriques, 1/3 de bois neuf

Note de dégustation : Robe rubis, nez de truffe, notes de fruits confiturés. Garde possible : plus de 6 ans.



CABERNET

Millésime 2014

Assemblage
100% Cabernet-Sauvignon
Age moyen des Vignes : 16 ans
Vinification : Macération pelliculaire 30 jours
Elevage : 16 mois en barriques, 1/3 de bois neuf

Note de dégustation : Robe rouge carmin, nez de sous-bois. Belle trame tannique (tanins enrobés) notes de fruits confiturés. Garde possible plus de 6 ans.



MAGNUM

AOP Luberon



EXPRESSION DU TERROIR

Millésime 2013

Assemblage
90% Syrah, 10% Grenache Noir
Age moyen des Vignes
Grenache Noir 45 ans, Syrah 35 ans
Vinification
Macération pelliculaire 28 jours
Elevage : 16 mois en barriques, 1/3 de barriques neuves

Note de dégustation : Belle robe violine, nez racé, belle matière, petite note de cuir, boisé totalement fondu, finale fruits des bois. Potentiel de garde : 7 ans.



L'EXCLUSIF

Millésime 2016

Assemblage : 50% Grenache Noir et 50% Cinsault
Age moyen des Vignes
Grenache 30 ans, Cinsault 35 ans
Vinification
Grenache en pressurage direct et Cinsault en saignée, entonnage en fin de fermentation
Elevage : 6 mois en barriques neuves

Note de Dégustation : Robe légèrement soutenue, belle attaque aromatique, jolie note de bonbons anglais, finale légèrement torréfiée. Véritable rosé de gastronomie. Garde possible : 2 ans.

ROSÉ

AOP Luberon



CHÂTEAU

Millésime 2016

Assemblage : 50% Grenache Noir et 50% de Cinsault
Age moyen des Vignes
Grenache 30 ans, Cinsault 35 ans
Vinification
Grenache en pressurage direct et Cinsault en saignée
Elevage : 6 mois en cuves Inox et Béton

Note de dégustation : joli nez aux notes d'agrumes, belle attaque sur le pamplemousse. Finale marquée par des notes de pêche. Garde possible : 18 mois.



EXPRESSION DU TERROIR

Millésime 2016

Assemblage : 50% Grenache Noir et 50% Cinsault
Age moyen des Vignes
Grenache 30 ans, Cinsault 35 ans
Vinification
Grenache en pressurage direct et Cinsault en saignée, entonnage en fin de fermentation
Elevage
6 mois en barriques neuves

Note de Dégustation : Robe légèrement soutenue, belle attaque aromatique, jolie note de bonbons anglais. Finale légèrement torréfiée. Véritable rosé de gastronomie. Garde possible : 2 ans.

BLANC

AOP Luberon



CHÂTEAU

Millésime 2016

Assemblage : 65% Grenache Blanc + Roussanne, 35% Rolle + Ugni Blanc
Age moyen des Vignes
Grenache Blanc 35 ans, Rolle 30 ans, Ugni Blanc 28 ans
Vinification : Macération préfermentaire à froid 3 jours
Elevage : 6 mois en cuves Inox et Béton

Note de dégustation : belle attaque accompagnée d'une jolie fraîcheur, note d'agrumes. Finale minérale. Garde possible : 18 mois.



EXPRESSION DU TERROIR

Millésime 2016

Assemblage
35% Grenache Blanc + Roussanne, 65% Rolle + Ugni Blanc
Age moyen des Vignes
Grenache Blanc 35 ans, Rolle 30 ans, Ugni Blanc 28 ans
Vinification
Macération préfermentaire à froid 3 jours, entonnage en fin de fermentation
Elevage
6 mois en barriques neuves

Note de dégustation : note d'agrumes, finale très ronde, boisé fondu. Garde possible : 2 ans.

des vins
Naturellement
Bio

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE