

# CHÂTEAU LA DORGONNE



## L'EXCLUSIF 2016 Rosé AOP Luberon

---

**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.*

Nos vignes sont cultivées selon un mose de culture spécifique que nous avons appelée «Bio-Active». Ce procédé permet de restaurer la vie microbienne des sols et exclue tout usage de produits chimiques de synthèse.

En recourant à l'épandage de fumier ovin et en semant dans nos rangs céréales, légumineuses, crucifer et moutardes, la 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.

Les vendanges manuelles permettent la sélection des plus beaux grains et préservent la qualité du raisin.

Nos vins issus de ce mode spécifique de culture reflètent la typicité de leur terroir et expriment leur complexité aromatique sans vinosité excessive.

## CHÂTEAU LA DORGONNE

84240 La Tour d'Aigues

Tél : +33 4 90 07 50 18 - Fax : + 33 4 90 07 56 55 - [info@ladorgonne.com](mailto:info@ladorgonne.com)

[www.chateauladorgonne.com](http://www.chateauladorgonne.com) & [www.facebook.com/LaDorgonne](https://www.facebook.com/LaDorgonne)

des vins  
Naturellement  
**Bio**

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE