

CHÂTEAU LA DORGONNE



CHÂTEAU 2016 Rosé AOP Luberon

Assemblage :

50% Grenache Noir – 50% 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.

Nos vignes sont cultivées selon un mode 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, crucifère
et moutardes, la vigne va puiser sa vitalité en profondeur
dans son sous-sol pour en extraire toutes ses caractéristi-
ques 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

www.chateauladorgonne.com & www.facebook.com/LaDorgonne

des vins
Naturellement
Bio

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE