

CHÂTEAU LA DORGONNE



CABERNET 2014 Rouge Vin de Pays du Vaucluse

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.*

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

des vins
• Naturellement
Bio

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE