

CHÂTEAU LA DORGONNE



EXCEPTION 2011 ROUGE AOP Luberon

Assemblage : 95% Syrah et 5% Grenache

Age moyen des Vignes : 30 ans

Vinification : Macération 30 jours

Elevage : 26 mois en barrique, 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 briochées.
Grand potentiel de garde.*

Accords mets-vin : Petits dés de très vieux gouda, épaule d'agneau confite.

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

En recourant à l'épandage de fumier ovin et en semant dans nos rangs céréales, légumineuses, crucifères 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

des vins
Naturellement
Bio

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE