

CHÂTEAU LA DORGONNE



EXPRESSION DU TERROIR 2013 ROUGE AOP Luberon

Assemblage : 90% Syrah - 10% Grenache Noir

Age moyen des Vignes :
Grenache Noir 45 ans et Syrah 35 ans

Vinification : Macération moléculaire 28 jours

Elevage : 16 mois en barrique, 1/3 de barrique neuve

Note de dégustation :

Belle robe violine, nez racé, belle matière, petite note de cuir, boisé totalement fondu, finale fruit des bois. Beau potentiel de garde.

Accords mets-vin : Pigeon au sang, filet de grouse, agneau de 7 heures.

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