

CHÂTEAU LA DORGONNE



CHÂTEAU 2016 Blanc AOP Luberon

Assemblage :

65% Grenache Blanc + Roussanne,
35% Rolle + Ugni Blanc

Age moyen des Vignes :

Grenache Blanc 35 ans, Rolle 30 ans, Ugni Blanc 28 ans

Vinification : Macération préfermentaire à froid 3 jours

Elevage : 6 mois en cuves Inox et Béton

Note de dégustation :

belle attaque accompagnée d'une jolie fraîcheur, note d'agrumes. Finale minérale. Garde possible : 18 mois.

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