

# CHÂTEAU LA DORGONNE



## EXPRESSION DU TERROIR 2016 Blanc AOP Luberon

**Assemblage :**

35% Grenache Blanc + Roussanne,  
65% 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, entonnage en fin de fermentation

**Elevage :** 6 mois en barriques neuves

**Note de dégustation :**

*Note d'agrumes, finale très ronde, boisé fondu.*

*Garde possible : 2 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](mailto:info@ladorgonne.com)

[www.chateauladorgonne.com](http://www.chateauladorgonne.com) & [www.facebook.com/LaDorgonne](https://www.facebook.com/LaDorgonne)

des vins  
Naturellement  
**Bio**

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE