

CHÂTEAU LA DORGONNE



CHÂTEAU 2017 Blanc AOP Luberon

Assemblage :

40% Grenache Blanc + Roussanne
60% 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 Béton époxy

Note de dégustation :

Beaucoup de fraîcheur, note de citron vert, finale agrume.

Accords Mets-Vins :

Fromage de chèvre, loup grillé.

Garde possible : 18 mois.

Nos vignes sont cultivées selon un mode de culture spécifique que nous avons appelé «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 & www.facebook.com/LaDorgonne

des vins
Naturellement
Bi

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE