

CHÂTEAU LA DORGONNE



EXPRESSION DU TERROIR 2017 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 et un vin

Note de dégustation :

Note pomelo et agrume, boisé fondu et beurré.

Accords Mets-Vins :

Carré de veau aux morilles, tome de brebis.

Garde possible : 2 ans.

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
Bio

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE