



CHÂTEAU LA DORGONNE

MAGNUM L'EXCLUSIF 2017 Rosé AOP Luberon

Assemblage : 60% Grenache Noir et 40% Cinsault

Age moyen des Vignes :
Grenache Noir 30 ans, Cinsault 35 ans

Vinification : Grenache en pressurage direct
et Cinsault en saignée, entonnage en cours de fermentation

Elevage : 6 mois en barriques neuves, barrique d'un vin
et une pièce de 400 litres

Note de dégustation :

*Robe légèrement soutenue, belle attaque aromatique,
jolie note de bonbons anglais. Légères notes de torréfaction
en fin de bouche.*

Accords Mets-Vins :

*Poulet au safran, gambas au curry, vacherin aux fruits
de la passion.*

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
Bi

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE