

# CHÂTEAU LA DORGONNE



## EXPRESSION DU TERROIR 2016 Rosé AOP Luberon

---

**Assemblage :**

50% Grenache Noir et 50% Cinsault

**Age moyen des Vignes :**

Grenache Noir 30 ans, Syrah 35 ans

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

**Elevage :** 6 mois en barriques neuves

**Note de dégustation :**

*Robe légèrement soutenue, belle attaque aromatique,  
jolie note de bonbons anglais. Finale légèrement torréfiée.  
Véritable rosé de gastronomie.*

*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 caractéristi-  
ques 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