

CHÂTEAU LA DORGONNE



CHÂTEAU 2014 Rouge AOP Luberon

Assemblage :

70% Grenache Noir, 30% Syrah

Age moyen des Vignes :

Grenache 30 ans, Syrah 25 ans

Vinification : macération en cuves bois tronconiques

Elevage : 14 mois en cuve béton

Note de dégustation :

Notes de fruits rouges.

Tannins soyeux, Bel équilibre : tension-fruits.

Garde possible : 4 ans

Nos vignes sont cultivées selon un mode 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, 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