

CHÂTEAU LA DORGONNE



CHÂTEAU 2015 Rouge AOP Luberon

Assemblage :

60% Grenache Noir, 40% Syrah

Age moyen des Vignes :

Grenache 30 ans, Syrah 25 ans

Vinification : Macération en cuves bois tronconiques

Elevage : 14 mois en cuves Béton

Note de dégustation :

Fruit explosif, grande amplitude, légère note épicée, jolie fraîcheur.

Bel équilibre : fraîcheur-fruits.

Accord Mets-Vins :

Penne aux légumes grillés, artichauts barigoule.

Garde possible : 6 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