

CHÂTEAU LA DORGONNE



EXCEPTION DU TERROIR 2012 Rouge AOP Luberon

Assemblage :

95% Syrah, 5% Grenache

Age moyen des Vignes : 35 ans

Vinification : Macération 30 jours

Elevage : 26 mois en barriques, 1/3 de bois neuf

Note de dégustation :

Attaque douce, volume et ampleur, boisé fondu, finale teintée de notes légèrement réglissées.

Accord Mets-Vins :

Pigeon au sang, Grouse façon Rossini.

Grand potentiel de garde

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