

# CHÂTEAU LA DORGONNE



## EXPRESSION DU TERROIR 2013 ROUGE AOP Luberon

---

**Assemblage :** 90% Syrah - 10% Grenache Noir

**Age moyen des Vignes :**  
Grenache Noir 45 ans et Syrah 35 ans

**Vinification :** Macération moléculaire 28 jours

**Elevage :** 16 mois en barrique, 1/3 de barrique neuve

**Note de dégustation :**

*Belle robe violine, nez racé, belle matière, petite note de cuir, boisé totalement fondu, finale fruit des bois. Beau potentiel de garde.*

**Accords mets-vin :** Pigeon au sang, filet de grouse, agneau de 7 heures.

Nos vignes sont cultivées selon un mode de culture spécifique que nous avons appelée « culture 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](mailto:info@ladorgonne.com)

[www.chateauladorgonne.com](http://www.chateauladorgonne.com)

des vins  
Naturellement  
**Bio**

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE