

CHÂTEAU LA DORGONNE



MERLOT 2014 Rouge Vin de Pays du Vaucluse

Assemblage :
100% Merlot

Age moyen des Vignes : 16 ans

Vinification : Macération pelliculaire 30 jours

Elevage : 18 mois en barriques, 1/3 de bois neuf

Note de dégustation :
Robe rubis, nez de truffe, notes de fruits confiturés.

Accord Mets-Vins :
Poulet aux pruneaux, moelleux au chocolat.

Garde possible : plus de 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
Bio

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE