



## CHÂTEAU LA DORGONNE

### MAGNUM L'EXCLUSIF 2018 Rosé AOP Luberon

**Assemblage** : 60% Grenache Noir et 40% Cinsault

**Age moyen des Vignes** :  
Grenache Noir 30 ans, Cinsault 35 ans

**Vinification** : Grenache en pressurage direct  
et Cinsault en saignée, entonnage en cours de fermentation

**Elevage** : 6 mois en barriques neuves, barrique d'un vin  
et une pièce de 400 litres

**Note de dégustation** :  
*Robe légèrement soutenue, belle attaque aromatique,  
jolie note de bonbons anglais. Légères notes de torréfaction  
en fin de bouche.*

**Accords Mets-Vins** :  
*Poulet au safran, gambas au curry, vacherin aux fruits  
de la passion.*

**Garde possible** : 2 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](mailto:info@ladorgonne.com)  
[www.chateauladorgonne.com](http://www.chateauladorgonne.com) & [www.facebook.com/LaDorgonne](https://www.facebook.com/LaDorgonne)

des vins  
Naturellement  
**Bi**

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE