



## CHÂTEAU LA CANORGUE

**T**out premier domaine biologique du Luberon (début des années 70'), le Château la Canorgue est un domaine familial, depuis plus de 5 générations. Les vignes sont situées au cœur du Parc régional du Luberon.

Margan, Nathalie  
 Route du Pont Julien, 84480 Bonnieux  
 04 90 75 81 01  
 @chateaucanorgue.margan@wanadoo.fr  
 chateaucanorgue.com

### Château la Canorgue blanc

AOC LUBERON

BLANC • 2022 • BIO, DEMETER



Mais que c'est bon ! Tendu et gras à la fois, ainsi qu'ample et vivifiant. Le toucher en bouche est sensuel avec cette envolée de fruits suaves, tendres et généreux, mais aussi confits et croquants. Sublime.

- ◆ Roussanne, marsane, bourboulenc, rolle
- ◆ Accompagnera un apéritif, des fruits de mer, une raviole aux langoustines et coquillages, un loup en croûte de sel ou encore un velouté de cresson aux noisettes torréfiées...

DONNÉES NUTRITIONNELLES	Sulfites	> 30 mg/l	
	Alcool	13,5 l vol.	
	Sucre	0,5 g/l	
	Calories	79 Kcal/100ml	

### Château la Canorgue rouge

AOC LUBERON

ROUGE • 2022 • BIO, DEMETER

C'est un condensé de plaisir, dense donc, mais subtil et frais à la fois. Quelle palette aromatique de la garrigue ! Avec aussi de la mine de crayon, des fruits noirs, des cerises un peu et des épices sur fond de gourmandise exquise.

- ◆ Syrah, grenache, carignan
- ◆ À servir sur une épaule d'agneau en cocotte de thym, une tartelette croustillante au pesto de roquette, un filet de bœuf saisi en croûte, une poêlée de panais et potimarron aux cèpes...

DONNÉES NUTRITIONNELLES	Sulfites	< 10 mg/l	
	Alcool	13 l vol.	
	Sucre	0,5 g/l	
	Calories	77 Kcal/100ml	

### Château la Canorgue rosé

AOC LUBERON

ROSÉ • 2022 • BIO, DEMETER



Pour ceux qui doutent que le rosé est un vrai vin, il faut goûter cette cuvée qui, tout en restant dans un style savoureusement désaltérant, offre du fond. Du coffre même ! L'équilibre entre chaleur, fraîcheur et très petite trame est remarquable. Et quelle longueur !

- ◆ Syrah, grenache, mourvèdre
- ◆ Avec une grillade d'été, un tian de légumes à la provençale, des saint-jacques aux algues et kumquats, des gambas juste saisies ou encore des tagliatelles d'asperges aux fèves croquantes...

DONNÉES NUTRITIONNELLES	Sulfites	> 30 mg/l	
	Alcool	13 l vol.	
	Sucre	0,2 g/l	
	Calories	76 Kcal/100ml	

### Coin Perdu

IGP MÉDITERRANÉE

ROUGE • 2020 • BIO, DEMETER



- ◆ Syrah, grenache, mourvèdre, carignan
- ◆ Pâtes aux truffes, terrine de quinoa aux tomates séchées, gigot d'agneau de sept heures, cocotte de légumes d'hiver au romarin, parmentier de canard confit aux giroles

DONNÉES NUTRITIONNELLES	Sulfites	< 10 mg/l	
	Alcool	14,5 l vol.	
	Sucre	2,5 g/l	
	Calories	85 Kcal/100ml	