

PIERRE GUIGUI

# Guide DES Vins bio 20 23



## CHÂTEAU LA CANORGUE

Le Château la Canorgue a été le tout premier domaine biologique du Luberon. Depuis plus de 40 ans, le domaine est conduit entièrement en agriculture biologique avec l'utilisation de nombreux principes de biodynamie. Petit domaine familial, le Château la Canorgue est dans la même famille de vigneronns depuis plus de 5 générations. Jean-Pierre Margan travaille désormais avec sa fille Nathalie, à qui il a transmis sa passion.

MARGAN, Nathalie

📍 Route du Pont Julien, 84480 Bonnieux

☎ 04 90 75 81 01

@ chateaucanorgue.margan@wanadoo.fr

🌐 chateaulacanorgue.com

### Château la Canorgue

AOP Luberon

ROUGE ♦ 2020 ♦ BIO

Qui ne connaît pas la Canorgue ne connaît rien au Lubéron ni la Provence. Cette cuvée est un concentré de cette région : soleil, garrigue, lumière qui chauffe les oliviers du coin et les pierres alentour. Merci encore pour ce voyage. Cuvée à carafes avant service.

- ♦ Syrah, Grenache, Carignan
- ♦ Emietté de canard confit, légumes racines rôtis

DONNÉES NUTRITIONNELLES	Sulfites	40 mg/l	
	Alcool	14,5 % vol.	
	Sucre	1,1 g/l	
	Calories	85 Kcal/100ml	