

Christophe Casazza & Pierre Guigui

LES 450
MEILLEURS
VINS BIO
DU MONDE

GUIDE AMPHORE VINS BIO

PLUS DE
200 VINS
MÉDAILLÉS

2017

Éditions
de La Martinière

CHÂTEAU LA CANORGUE

BIODYNAMIE

Situé au cœur du Parc naturel régional du Luberon, le château La Canorgue est une propriété familiale depuis plus de deux cents ans. Dans une recherche de qualité, un respect total de la vigne et de l'environnement, tout le vignoble est depuis les années 7, cultivé en agriculture biologique, avec quelques principes de biodynamie. Jean-Pierre Margan, pionnier en la matière, bichonne ses vignes et élabore des vins de caractère et de haute qualité. Il a transmis sa passion et son expérience à sa fille Nathalie, qui représente ainsi la cinquième génération de vigneron. Les plus hautes distinctions sont régulièrement attribuées aux vins issus de ce domaine, ce qui en fait une référence incontournable de l'appellation.

ROUTE DU PONT-JULIEN, 84480 BONNIEUX

04 90 75 81 01

www.chateaulacanorgue.com

Luberon

BLANC | 2015 | 10 €

Voilà un blanc qui vous suggère de passer à table. Avec son nez de fleurs blanches, de fruits blancs et ses notes animales, il séduit. En bouche, il est très gourmand, avec un fruit très mûr, de la matière et de la persistance.

> À servir entre 11 et 12 °C

> À garder 2 à 5 ans

Luberon

ROUGE | 2014

La robe grenat laisse deviner l'intensité du vin. On retrouve celle-ci au nez avec du fruit noir et des notes animales, du cuir. En bouche, il y a de la densité mais aussi de la délicatesse, de la fraîcheur. Et une longue finale.

> À servir entre 16 et 18 °C

> À garder 6 ans

Or IGP Méditerranée Prestige

ROUGE | 2013 | 15 €

Cette cuvée se présente dans une jolie robe limpide. Au nez, c'est la syrah qui s'exprime avec ses arômes de fruits noirs et d'épices. La bouche est bien mûre avec un bel équilibre sur la fraîcheur. Il y a de la longueur et de la garrigue jusque dans la longue finale. C'est gourmand, et on a vraiment envie de se resservir, car c'est aussi très digeste.

> À servir entre 16 et 18 °C

> À garder 6 ans et plus

IGP Méditerranée Béret

ROUGE | 2015 | 5,80 €

Jolie couleur pourpre, nez séduisant et expressif sur des arômes de fruits rouges soutenus par de subtiles touches animales. Attaque fraîche, généreuse, rétro cohérente, tanins présents mais nobles.

> À servir entre 15 et 17 °C

> À garder 3 ans