

CHÂTEAU LA CANORGUE**87/100**

BIO ■ 🍷 Millésime 2015: Robe pourpre soutenu, reflets violines. Nez agréable, groseille, framboise écrasée, notes fumées, épicées. Attaque souple, bouche richement constituée, vive, corsée, profonde, épicée, évolution ferme et un rien amère, jolie tonicité de l'ensemble. 9,90 EUR

Château La Canorgue - Margan

+33 4 90 75 81 01

CHÂTEAU LA CANORGUE**87/100**

BIO ■ 🍷 Millésime 2016: Robe jaune clair brillant. Nez expressif, fruits blancs, touche abricotée, notes florales. Au palais une belle fraîcheur qui dynamise les arômes, dont on apprécie le percutant et la précision. Une certaine rondeur, du gouleyant, qui lui serviront à table. 10,00 EUR

Château La Canorgue - Margan

+33 4 90 75 81 01

CHÂTEAU LA CANORGUE**85/100**

BIO ■ 🍷 Millésime 2016: Robe rose cerise éclatant. Nez plaisant, groseille, petits fruits rouges, glace à la fraise. Bouche tonique affichant une matière ronde et généreuse, mais dont la discrétion des arômes (sauf quelques épices) laisse un peu sur sa faim. Pour grillades. 10,00 EUR

Château La Canorgue - Margan

+33 4 90 75 81 01

CANORGUE**85/100**

BIO ■ 🍷 Cépage Viognier 2016: Robe jaune clair. Nez assez discret, fines notes exotiques, pêche blanche. Attaque ronde, bouche à la fois vive et charnue qui s'exprime bien timidement pour l'instant. L'ensemble est équilibré et bien dessiné, mais bénéficiera d'une petite garde. 10,00 EUR

Château La Canorgue - Margan

+33 4 90 75 81 01