

GUIDE DUSSERT-GERBER VINS 2022

Champagne Bio L'Amour du Vin
 Sancerre Saint-Émilion Chablis
 Châteauneuf-du-Pape Passion Alsace
 Bourgogne Pauillac Gevrey-Chambertin
 Bandol Touraine Meursault
 Millésimes Rosés
 Saumur Rhône
 Côte-Rôtie Riesling
 Sud-Ouest Loire
 Puligny-Montrachet
 Pouilly-Fuissé Graves
 Haut-Médoc Vidéos
 Classements Coteaux-du-Layon
 Pessac-Léognan Pomérol
 Typicité
 Pouilly-Fumé
 Cotes de Bourg
 Languedoc
 Provence
 Chinon
 Corbières
 Montagne
 Corse
 Saint-Estèphe
 Madiran

LE GUIDE
12,90€
PDF Offert

— LUBERON —

Vaucluse. Le vignoble (3360 ha) s'étend sur 36 communes au sein du parc naturel régional du Luberon. Sols diversifiés, situés en moyenne altitude (200 et 450m) avec des sables du miocène dans le pays d'Aigues, des éboulis calcaires au pied de la montagne, et de l'argile rouge caractéristique dans la région d'Apt.

Château la CANORGUE

Jean-Pierre et Nathalie Margan
 Route du Pont-Julien
 84480 Bonnieux
 Tél. 04 90 75 81 01
 e-mail :
 chateaucanorgue.margan@wanadoo.fr
 www.chateaulacanorgue.com



♥♥♥♥♥ Au sommet. C'est depuis les années 1970, que Jean-Pierre Margan, pionnier de l'agriculture biologique, bichonne ses vignes, situées sur un terroir d'exception et élabore des vins de caractère et de haute qualité. Il a transmis sa passion et son expérience à sa fille Nathalie, 5e génération de vigneron(e)s !

Toujours un réel plaisir à la dégustation, avec ce **Luberon rouge 2019** 70% Syrah, 20% Grenache et 10% Vieux Carignan, de couleur profonde, très harmonieux au nez comme en bouche, avec ces notes très persistantes de mûre et de poivre (de 10 à 15€). Superbe **Luberon Vendanges de Nathalie rouge 2019**, de jolie robe grenat brillant, parfumé (mûre, humus...), d'une belle finale, de bouche puissante et dense, aux tanins bien fondus.

Très gourmand, ce **Luberon rosé 2020**, 60% Grenache, 30% Syrah et 10% Mourvèdre, très aromatique, à la fois ferme et friand (de 9 à 12€). Remarquable **Luberon blanc 2020**, Roussanne, Marsanne, Clairette, Grenache, Bourboulenc, Vermentino, il dévoile des arômes de fruits blancs mûrs, une belle richesse aromatique en finale, avec ces nuances de poire et de lis (de 10 à 15€). Toujours cette belle gamme d'**IGP Méditerranée**, avec **La Canorgue rouge 2016**, 25%

Merlot, 25% Cabernet et 50% Syrah, il est souple, corsé, bien élevé (de 15 à 20€). Le **Viognier 2020**, est bien rond, de bouche savoureuse, c'est un vin fin et vif, tout en fruité (de 10 à 15€). Et l'**IGP Méditerranée rouge Coin Perdu 2018**, a une belle robe grenat, généreux, aux arômes de griotte et d'épices, charpenté, aux tanins équilibrés, savoureux et denses, un vin légèrement poivré au palais (de 20 à 25€).