

GILBERT & GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE

Vos résultats de dégustation



EARL JP et N Margan



3222



Château la Canorgue Millésime - 2021

Vin rouge - Luberon

Note : 87/100

Dégustation : année 2023



vin biologique

FR



Robe pourpre soutenu. Nez généreux, (après aération) groseille, notes fumées et épicées, réglisse. Bouche suave, riche et étoffée aux accents de garrigue. Une interprétation accessible qu'on peut ouvrir dès maintenant sur une viande grillée.



Château la Canorgue Millésime - 2022

Vin blanc sec - Luberon

Note : 89/100

Dégustation : année 2023



vin biologique

FR



Robe or clair brillant. Nez expressif mariant fruits à noyau, pamplemousse, note d'infusion. Bouche bien constituée, souple, charnue et fraîche qui s'exprime avec une agréable franchise. Quelques notes épicées et poivrées à l'évolution. Pour volailles.

International Challenge Gilbert & Gaillard est organisé par Wine Tasting and Trading Ltd - H-K.

Cette attestation ne donne en aucun cas une autorisation de reproduire le visuel de la médaille sur quelque support que ce soit.

Veuillez-vous rapprocher de nos bureaux pour toute demande.

GILBERT & GAILLARD - 7 Parc des Fontenelles 78870 BAILLY - France / Tél. +33(0)130 800 808 / Fax. +33(0)130 800 888



Château la Canorgue Millésime - 2022

Vin rosé - Luberon

Note : 88/100



vin biologique

FR



Dégustation : année 2023

Robe rose orangé clair. Nez plaisant déclinant prune, fruits rouges, épices. Bouche revigorante, soyeuse et nette aux parfums exubérants. Un rosé convaincant qui sera à l'aise à table ou servi à l'apéritif. Longue finale sur les épices et la garrigue.



La Canorgue Millésime - 2020

Vin rouge - Méditerranée

Note : 90/100



vin biologique

FR



Dégustation : année 2023

Robe rouge grenat soutenu. Nez timide dévoilant groseille, cassis, notes fumées et épicées, pointe mentholée. Bouche soyeuse, concentrée et fraîche à l'expression méridionale épanouie. Un vin aux épaules larges qui ne tardera pas à se révéler pleinement.



Coin Perdu Millésime - 2020

Vin rouge - Méditerranée

Note : 92/100



vin biologique

FR



Dégustation : année 2023

Robe grenat soutenu, quelques reflets tuilés. Nez discret mariant fruits rouges, tabac, notes fumées, grillées et épicées. Bouche opulente, veloutée et corsée qui déploie plus généreusement sa palette ensoleillée. Encore ferme, tanins granuleux, superbe.

International Challenge Gilbert & Gaillard est organisé par Wine Tasting and Trading Ltd - H-K.

Cette attestation ne donne en aucun cas une autorisation de reproduire le visuel de la médaille sur quelque support que ce soit.

Veillez-vous rapprocher de nos bureaux pour toute demande.

GILBERT & GAILLARD - 7 Parc des Fontenelles 78870 BAILLY - France / Tél. +33(0)130 800 808 / Fax. +33(0)130 800 888