

Château La CANORGUE

♥♥♥♥♥ 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, qui représente ainsi la 5e génération de vigneron(e)s !

L'incontournable Luberon rouge 2016, 70% Syrah, 20% Grenache et 10% Vieux Carignan, de couleur rubis profond, au nez puissant dominé par la garrigue et la cerise noire, de très bonne bouche, avec ces notes persistantes de fumé et de cassis (11,50 €). Le 2017, a des tanins denses, tout en bouche, légèrement épicé, avec des notes de fraise mûre (10,50 €). Très agréable Luberon rosé 2018, 60% Grenache, 30% Syrah et 10% Mourvèdre, tendre et corsé à la fois, qui allie saveur et distinction en finale (9,50 €).

Savoureux Luberon blanc 2018, Roussanne, Marsanne, Clairette, Grenache, Bourboulenc, Vermentino, ce rigoureux assemblage donne un vin d'un bel or pâle brillant, de bouche intense où l'on retrouve l'acacia et les agrumes, charmeur et persistant (11 €).

Avec tout cela, une belle gamme d'IGP Méditerranée, La Canorgue rouge cuvée Prestige 2015, 25% Merlot, 25% Cabernet et 50% Syrah, est un vin chaleureux, alliant couleur et matière, au nez à dominante de fruits et d'humus, d'une jolie finale épicée, un excellent vin avec de la matière, régulièrement réussi, avec ces connotations de framboise, souple et nerveux à la fois (15 €).

Et l'IGP Méditerranée Rouge d'Orange 2018, 40% Syrah, 20% Grenache, 10% Carignan, 10% Merlot, 10% Cabernet, 5% Mourvèdre et 50% Marsellan, de bouche structurée, d'une belle harmonie, un vin aux arômes d'épices et de fruits noirs, bien équilibré et généreux où les tanins discrets permettent de l'apprécier dès à présent (12 €).

Jean-Pierre et Nathalie Margan

Route du Pont-Julien

84480 Bonnieux

Tél. : 04 90 75 81 01

Email : chateaucanorgue.margan@wanadoo.fr

www.chateaulacanorgue.com