



BONNIEUX

84480

CHÂTEAU LA CANORGUE

Jean-Pierre et Nathalie Margan
Route du Pont-Julien
Tél. 04 90 75 81 01
Fax. 04 90 75 82 98
e-mail :
chateaucanorgue.margan@wanadoo.fr
www.chateaulacanorgue.com



★★★★★ Construit sur une ancienne villa romaine, le château doit son nom aux nombreuses canalisations souterraines que les Romains avaient taillées dans le roc pour capter l'eau. Depuis plus de 30 ans (Certifié Ecocert), les vignes sont cultivées sans apport d'engrais chimique, ni d'insecticide de synthèse. La terre est travaillée mécaniquement sans emploi de désherbant. La vinification se fait de façon traditionnelle avec levures indigènes. La cave est un mariage réussi entre tradition et modernité. La réception des raisins se fait par gravité. L'utilisation d'un pressoir pneumatique permet un pressurage tout en douceur. La cuverie en Inox thermo-régulée favorise le contrôle des températures pendant les fermentations. Après vinification ou élevage en foudres de chêne, les vins sont mis en bouteilles au château sans autres manipulations afin de conserver le maximum d'arômes.

Le **Luberon rouge Coin Perdu 2015**, un assemblage de très vieilles vignes de Syrah, Grenache, Mourvèdre et Carignan, est de belle robe pourpre profond à reflets violacés, aux senteurs complexes de griotte, de pruneau et de sous-bois, avec des tanins mûrs, de bouche veloutée.

Tout en nuances d'arômes, le **Luberon blanc 2016**, au nez dominé par les agrumes frais, de bouche dense, marqué par la pêche et le lis, de robe jaune clair, un vin subtil, à la fois vif et souple, très ageable. Excellent **Luberon rosé 2016**, 60% Grenache, 30% Syrah et 10% Mourvèdre, de belle teinte, de bouche pleine, qui sent la fraise, à boire frais sur des grattons ou calamars glacés aux tomates.

LE Guide INTERACTIF
C'est unique et c'est dans ce guide

■ ALBIN MICHEL