

Château la Canorgue



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

EARL MARGAN JP et N - Château la Canorgue

Cuvée

Château la Canorgue

Appellation

AOC Luberon

Type

Blanc

Millésime

2023

Cépages

Clairette 25%, Marsanne 25%, Roussanne 25%, Bourboulenc 15%, Grenache blanc 5%, Rolle 5%

EN BREF

Culture biologique depuis le tout début des années 70. (1er domaine bio du Luberon). Certification Ecocert et Demeter. Domaine familial, depuis plus de 5 générations.

PRÉSENTATION

Présentation

Beaucoup d'élégance et de complexité. Très belle minéralité, de la fraîcheur, des notes d'agrumes et de fruits blancs. Jolie longueur pour un vin harmonieux et fin.

Le millésime

Un joli millésime, été très chaud mais avec belle amplitude thermique, vendanges débutées fin août pour se terminer fin septembre

Situation

Situé au pied du Luberon, sur la commune de Bonnieux, les parcelles sont à 400 mètres d'altitude,

Terroir

Argilo calcaire.

À la vigne

Culture biologique et biodynamique depuis plus de 40 ans, respect du sol, travail en douceur des parcelles, taille douce, apport de préparations de biodynamie, fumier bio, vendanges de nuit pour les blancs afin d'éviter l'oxydation

Vendanges

28 août 2023

Vinification

Tout 1er domaine biologique du Luberon (Début des années 70). Cave souterraine pour permettre le travail par gravité. Vendanges de nuit pour éviter l'oxydation. Taux SO2 très limité. Levures indigènes. Vinification

1/2

Château la Canorgue

CHATEAU LA CANORGUE, 84480 BONNIEUX

Tel. 04.90.75.81.01 - Fax 04 90 75 82 98 - chateaucanorgue.margan@wanadoo.fr



INTER RHÔNE

Château la Canorgue

cuves inox thermo régulées.



Élevage

Élevage sur lies fine en cuve inox

CONSEILS

Service

a servir entre 12 et 16°C

Potentiel de garde

3 à 5 ans

Dégustation

Élégance et complexité. belle minéralité, fraîcheur, notes d'agrumes et de fruits blancs; Jolie longueur pour un vin harmonieux et fin

Accords gourmands

plateau de fruits de mer, loup en croustade de sel, langoustines rôties, velouté de cresson à l'ail des ours

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13 % vol.

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique, AB Agriculture Biologique Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France, AB Agriculture Biologique Certifié par FR-BIO-10 Agriculture France, Demeter, Biodynamie en conversion

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 40 ha

Âge moyen des vignes: 80 ans

Rendement: 30 hL/ha

Volume de production: 200

Sucre résiduel: 0,2 g/l

pH: 3.44