



Luberon 2018 du Château La Canorgue



Coup de cœur pour ce vin rouge du Rhône Sud à la belle élégance aromatique : le **Luberon** 2018 du Château La Canorgue.

Château la Canorgue

Luberon 2018

Vin rouge

Vin du Rhône

Note : 15/20

Commentaire de dégustation : Belle élégance aromatique avec cette touche de zeste d'orange dans ce vin qui a du fond et des tanins sérieux, sans aspérités. Un incontournable.

Le mot du domaine :

"Petit domaine familial, le château la Canorgue, en choisissant le mode de culture biologique dès le début des années 70 est le tout premier **domaine bio du Luberon** . Jean-Pierre Margan, travaille depuis maintenant presque 20 ans avec sa fille Nathalie à qui il a transmis sa passion. Le millésime 2018 est très particulier... Un orage de grêle a touché le vignoble en mai 2018 et a détruit 80% de la production. Le Château la Canorgue rouge 2018, issu d'un assemblage de syrah, grenache et vieux carignan, plantés sur des sols argile calcaire, est d'une qualité exceptionnelle, mais n'a été vinifié qu'en très petit volume ! Un millésime réellement collector ! Afin de palier au manque de volume une cuvée spéciale (constituée de raisins biologiques exceptionnellement achetés suite à cet aléas climatiques) a été également été créée : le Rouge d'orage !"

Prix : 11€