



# , bio

Propriété majeure de l'histoire moderne du vin en Luberon, La Canorgue, porté par la famille Margan depuis cinq générations, fut aussi une pionnière de la viticulture biologique dès les années 70. Le blanc château est un riche assemblage dominé par la clairette, la marsanne et la roussanne, complétées de grenache, bourboulenc et rolle. Vinifié en levures indigènes puis élevé sur lies en cuves inox, l'assemblage offre un fruit frais et limpide réjouissant dès la première gorgée. La bouche se complexifie à l'aération, développant

de jolis amers et des touches miellées qui structurent la cuvée. Jeune, il accompagnera un plateau de fromage. Laissez-le un peu vieillir et il sera le parfait compagnon d'une cuisine de champignons.

**glemouee@laprovence.com**  
Château La Canorgue, route du Pont-Julien (D 149) à Bonnieux (Vaucluse), 04 90 75 81 01. ■