

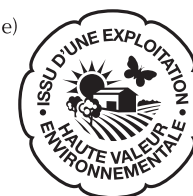
CHÂTEAU DE CORNEILLA

L'INDIGÈNE *rouge*

La famille Jonquères d'Oriola produit des vins depuis 1485 dans la région du Roussillon, dans le sud de la France. William Jonquères d'Oriola vous présente la cuvée Château de Corneilla «L'Indigène». Berceau historique de notre famille, ce château fût bâti au XIIIème siècle par les chevaliers Templiers à Corneilla del Vercol.



Région : Roussillon
Appellation : AOP Côtes du Roussillon
Cuvée : Château de Corneilla, L'Indigène
Couleur : Rouge
Cépages : Grenache Noir, Mourvèdre
Terroir : Terrasses quaternaires, sols argilo-caillouteux en coteaux
Culture raisonnée labellisée HVE3 (Haute Valeur Environnementale)
Contenance : 75cl



ÉLABORATION

Vendanges manuelles
Levures indigènes
Fermentation carbonique en foudre
Elevage en fût de chêne et en cuve

DÉGUSTATION - COMPLEXE ET PUISSANT

Robe : Rubis Grenat
Nez : Fin et frais, notes de fruits rouges et noirs (groseille, cassis, mûre) avec la typicité de la macération carbonique
Bouche : Puissant et rond, avec des notes de fruits noirs et d'épices. Beaucoup de fraîcheur avec une belle densité.

SERVICE

Température de Service : 16°C
Garde : À boire dans sa jeunesse
Accords mets et vins : Magret de canard, cuisine Méditerranéenne, Fromages affinés



JONQUÈRES D'ORIOLA
VIGNOBLES