

CHÂTEAU DE CORNEILLA

LES CANDELLES *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 «Les Candelles». 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, Les Candelles
Couleur : Rouge
Cépages : Mourvèdre, Syrah
Terroir : Terroir des Aspres, sols argilo-caillouteux à 150m d'altitude
Culture raisonnée labellisée HVE3 (Haute Valeur Environnementale)
Contenance : 75cl, 150cl



ÉLABORATION

Vendanges manuelles
Macération pré-fermentaire à froid
Fermentation à basse température
Cuvaion 5 semaines
Elevage en fût de chêne français

DÉGUSTATION - COMPLEXE ET PUISSANT

Robe : Pourpre limpide aux reflets violette.
Nez : Puissant et franc tout en légèreté avec des arômes de fruits noirs.
Bouche : Ample et intense, avec un bel équilibre marqué par des tanins fins et élégants. Notes de petits fruits rouges et noirs, arômes de torréfaction et de réglisse avec une finale généreuse et épicée.

SERVICE

Température de Service : 16°C

Garde : 10 ans

Accords mets et vins : Viande maturée, Tournedos Rossini, gibier, Chapon farci, fromages affinés.



JONQUÈRES D'ORIOLA
VIGNOBLES