

CHÂTEAU DE CORNEILLA

CAVALCADE *blanc*

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 «Cavalcade blanc». 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, Cavalcade
Couleur : Blanc
Cépages : 60% Grenache Blanc, 20% Macabeu, 20% Vermentino
Terroir : Terroir des Aspres, sols argilo-caillouteux
Culture raisonnée labellisée HVE3 (Haute Valeur Environnementale)
Contenance : 75cl



ÉLABORATION

Vendanges manuelles
Pressurage pneumatique
Fermentation à basse température en fût de chêne
Élevage sur lies en fût de chêne français de 500L pendant 6 mois

DÉGUSTATION - COMPLEXE ET RAFFINÉ

Robe : Jaune pâle
Nez : Frais et expressif de fruits à chair blanche, suivi de notes grillées, vanillées
Bouche : Attaque douce légèrement boisée, ce vin révèle de complexes arômes floraux. Finale minérale et légèrement iodée, marquée par l'élevage sur lies, arômes d'épices fraîches et de pain brioché

SERVICE

Température de Service : 10°C
Garde : 5 ans - À boire dans sa jeunesse
Accords mets et vins : Homard grillé au beurre blanc, Poissons grillés, St Jacques aux truffes

DISTINCTIONS

- Médaille d'Or, Vignerons Indépendants
- Guide Hachette
- Médaille d'Or, Concours Général Agricole de Paris



CHÂTEAU DE CORNEILLA
GAMME CAVALCADE



JONQUÈRES D'ORIOLA
VIGNOBLES