

# 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