

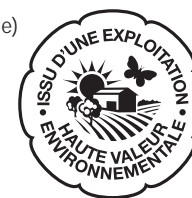
# VIN ÉPICURIEN

## LA CANAILLE *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 Canaille rouge, le vin épicurien.



Région : Roussillon  
Appellation : AOP Côtes du Roussillon  
Cuvée : La Canaille  
Couleur : Rouge  
Cépages : 40% Mourvèdre, 30% Grenache Noir, 30% Syrah  
Terroir : Sols argilo-caillouteux  
Culture raisonnée labellisée HVE3 (Haute Valeur Environnementale)  
Contenance : 75cl, 150cl, 300cl



### ÉLABORATION

Vendanges de Nuit  
Fermentation à basse température  
Cuvaion 3 semaines  
Élevage en cuve

### DÉGUSTATION - CHARMEUR & GOURMAND

**Robe :** Rubis Grenat  
**Nez :** Fruits rouges (pruneau, cassis, framboise)  
**Bouche :** Ample, puissante aux tanins fins. Arômes de fruits noirs intenses accompagnés d'une belle fraîcheur.

### SERVICE

**Température de Service :** 14°C  
**Garde :** 3 à 5 ans  
**Accords mets et vins :** Grillade, Côtes de bœuf, Volailles fermières, Fromages affinés



GAMME CANAILLE



**JONQUÈRES D'ORIOLA**  
VIGNOBLES

Jonquères d'Oriola Vignobles - Château de Corneilla - 66200 Corneilla del Vercol - France  
Tél : +33(0) 468 227 322 - contact@jonqueresdoriola.fr

[www.jonqueresdoriola.fr](http://www.jonqueresdoriola.fr)