

Caves
Maillol
Perpignan

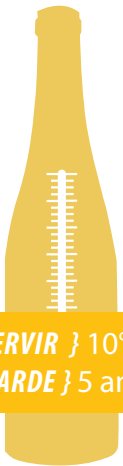
VIN
SEC



ROUSSILLON

CAVALCADE JONQUÈRES D'ORIOLA

AOP Côtes du Roussillon



SERVIR } 10°C
GARDE } 5 ans

Terroir : Argilo-caillouteux, Aspres.
Pyrénées-Orientales.

Cépages :

Grenache Blanc, Macabeu, Vermentino

Vinification : Vendange Manuelle.

Pressurage pneumatique. Fermentation à basse température en fût de chêne.

Élevage : Sur lies en fût pendant 6 mois.

ACCORDS



CHIC

À déguster sur un homard grillé au beurre blanc.

PLANXA

Idéal sur des poissons grillés.



PRODUITS DE LA MER

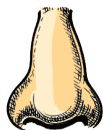
Superbe sur des Saint-Jacques truffées.



Notes de Dégustation



Robe jaune pâle.



Frais, expressif fruits à chair blanche, notes grillées et vanillées.



Attaque douce, légèrement boisée. Saveurs florales. Finale minérale et iodée et de pain brioché.



Depuis 1485, plus de 27 générations de vigneron se succèdent dans la famille Jonquères d'Oriola, dont l'histoire est étroitement liée à la vigne et au monde équestre. Plusieurs titres Olympiques et de Champions du monde en équitation et en escrime ont fait la notoriété de cette famille catalane. Son excellence se lit aussi dans la qualité de ses vins. **Philippe et William Jonquères d'Oriola**, respectivement père et fils, travaillent en symbiose depuis plusieurs années pour élaborer des vins au Château de Corneilla-del-Vercol, dans le Roussillon. Aujourd'hui, William Jonquères d'Oriola a repris les rênes du château de Corneilla, le point d'ancrage de la famille.



JONQUÈRES D'ORIOLA
VIGNOBLES

Corneilla-del-Vercol

JONQUÈRES D'ORIOLA



Caves Maillol – Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération