

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