



JONQUÈRES D'ORIOLA  
VIGNOBLES

Cj & CO

## LES ROSÉS D'ÉTÉ

Depuis 1485, plus de 27 générations de vigneron se succèdent dans la famille Jonquères d'Oriola. Aujourd'hui c'est William Jonquères d'Oriola, la 27ème génération, qui a repris les rênes du domaine en développant la qualité des vins. C'est un créatif, il imprime sa patte en expérimentant des modes d'élevage et de vinification toujours plus atypiques. Le vignoble se déploie sur 95 hectares de vignes répartis sur différentes propriétés localisées entre le sud de Perpignan et Collioure, dans le Roussillon. L'ensemble du vignoble s'étend sur six appellations.

Le Domaine Jonquères d'Oriola offre une jolie palette de rosés d'été en AOP Côtes du Roussillon. Ces vins signés William Jonquères d'Oriola privilégient, le fruit rouge, la fraîcheur et l'ampleur.

Le vin GRIS GRIS 2022, un vin porte bonheur, de plaisir et décomplexé. Son nom "grigri" fait référence à un talisman qui porte chance à celui qui le possède, on l'utilise pour se protéger du mauvais sort. C'est une cuvée intense et fruité qui apporte de la joie lors de sa dégustation.

Le rosé CAVALCADE 2022 du Château de Corneilla, le grand classique du Domaine s'affirme en beauté par sa complexité, son équilibre et son élégance aromatique. Doté d'une bouche fraîche et raffinée, il accompagne idéalement des papillottes de saumon ou un risotto aux fruits de mer.

Le rosé Héritage 2022 du Château de Corneilla propose un bel équilibre associant ampleur et fraîcheur. On adore ses arômes de fruits rouges, son élégance et sa gourmandise.

De quoi ravir les papilles de toutes et tous cet été !





8,90€

## LE PORTE BONHEUR GRIS GRIS AOP Côtes du Roussillon

**Cépage :** Grenache Noir, Grenache Gris

**Terroir :** Terrasses quaternaires, sols argilo-caillouteux

Culture raisonnée labellisée HVE3 (Haute Valeur Environnementale)

**Élaboration :** Vendanges de Nuit, pressurage pneumatique et fermentation à basse température

**Dégustation :** Une robe pâle au fruits rouges acidulés (fraise, groseille) avec une attaque ronde et ample pour une fraîcheur élégante.

**Accords mets et vins :** Assiette de fromages et charcuteries, Plats asiatiques, Viandes blanches, tartare de thon et cuisine méditerranéenne

---

## Cavalcade Rosé 2022 AOP Côtes du Roussillon

**Cépage :** 60% Grenache Noir, 40% Mourvèdre

**Terroir :** Terroir des Aspres, sols argilo-caillouteux

Culture raisonnée labellisée HVE3 (Haute Valeur Environnementale)

**Élaboration :** Vendanges manuelles, pressurage pneumatique, fermentation à basse température et vinification en fût pendant 3 semaines Élevage sur lies fines

**Dégustation :** Une robe pâle au fruits rouges acidulés (fraise, groseille). La bouche est fraîche et raffinée qui offre un bel équilibre et une élégance romantique.

**Accords mets et vins :** Papillotes de saumon, Risotto aux fruits de mer, Tartare de thon



12€

---

## Héritage rosé 2022 AOP Côtes du Roussillon

**Cépage :** 60% Syrah, 40% Grenache Noir

**Terroir :** Terrasses quaternaires, sols argilo-caillouteux

Culture raisonnée labellisée HVE3 (Haute Valeur Environnementale)

**Élaboration :** Vendanges de Nuit, pressurage pneumatique, fermentation à basse température et élevage sur lies durant 3 mois

**Dégustation :** Une robe pâle au nez délicat de petits fruits rouges et bonbons anglais. Un bel équilibre en bouche, associant ampleur et belle fraîcheur qui met en valeur ses arômes de fruits rouges.

**Accords mets et vins :** Filet d'espardon, Cuisine Asiatique, Caviar d'aubergines, Viandes blanches



9,50€