



Jonquères d'Oriola Vignobles

Altitude 231 mètres 2016

AOP COLLIOURE

GÉNÉREUX

FRUITÉ

FLORAL

MINÉRAL



ACCORD PARFAIT

Papillote de poulet à l'estragon



SERVICE : 12°

CARAFAGE : ½h



L'avis de Jean-Michel Deluc

Rare et délicat un Collioure purement étonnant!

Rare dans cette couleur, le Collioure que j'ai sélectionné et qui a été travaillé par le Domaine Jonquères d'Oriola. Je l'ai dégusté sur place et j'ai été immédiatement attiré par sa finesse et sa minéralité. Issue de grenache gris, plutôt original, de grenache blanc et de roussanne, cette cuvée est délicate, fruitée et bercée par une fraîcheur marine. Un vin fait pour une cuisine travaillée, délicate et parfumée. Ne pas hésiter à le passer en carafe pour apprécier sa robe et ressortir encore mieux sa trame de fruits.

Domaine Jonquères d'Oriola

Perché tout en haut du village de Corneilla del Vercol, ce château féodal est aujourd'hui le siège d'un important vignoble exploité par Philippe et William Jonquères d'Oriola. Un nom qui a fait la fierté de cette terre catalane au travers des exploits sportifs de Pierre et Christian d'Oriola qui ont rapporté de nombreuses médailles olympiques dans le domaine de l'équitation et de l'escrime.



Roussillon

66200 Corneilla-Del-Vercol





Côté fourchette À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Blanquette de veau, ris de veau aux pleurotes, charcuteries fumées



POISSONS

Saumon ou truite fumés, poissons de roche grillés, frits ou poêlés, bar en croûte de sel, truite aux amandes



LÉGUMES

Gratin de courgettes à la menthe



FROMAGES

Chèvres cendrés frais et demi-secs

PUISSANT



COMPLEXE



ÉPICÉ



FRUITÉ



BOISÉ



TANNIQUE



Détails



CÉPAGE(S)

Grenache blanc et gris, roussanne



CULTURE

Conventionnelle



À DÉGUSTER AVANT

2024



ALCOOL

14 %

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

Vin à la robe or avec des nuances argentées. Le vin offre une belle concentration de matière dans le verre. Il est brillant et nous parle ainsi de fraîcheur.



NEZ

Au nez, les notes de miel et de cire d'abeille s'associent à merveille à celles des fruits blancs, pêche, poire, d'agrumes tels que la bergamote, ou de fleurs d'infusion, camomille, tilleul, et de vanille à l'aération.



BOUCHE

L'attaque est souple, suave et riche sur des saveurs compostées et mielleuses. Puis le vin gagne en fraîcheur avec une belle minéralité en milieu de bouche pour finir sur un arôme d'abricot sec.

Note du caviste de la maison

Ce vin vous a plu? Rachetez-en 1, 2, 3 ou plus sur la boutique en ligne du Petit Ballon!

PRIX ABONNÉ **18,90€**

PRIX CONSTATÉ **21,90€**

€ **Prix imbattable** pour les abonnés

Livraison offerte à partir de 6 bouteilles

5€ de frais de port entre 1 et 5 bouteilles

4 à 8 jours de livraison