

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



ROUSSILLON

L'INFINI

JONQUÈRES D'ORIOLA

IGP Côtes Catalanes



SERVIR } à 10°C
GARDE } 1 an

Terroir :

Littoral, sol d'argile et de limon.
Pyrénées-Orientales

Cépages :

Grenache Noir, Syrah

Vinification :

Vendange de nuit. Pressurage pneu-
matique, Fermentation à basse température.

Élevage :

Sur lies avant mise en bouteille.

ACCORDS



APÉRITIF

À déguster entre
copains !

COCHONNAILLES

Idéal sur un beau
plateau de charcuteries
catalanes.



ASIATIQUE

Superbe sur un bo bun.

PLANXA

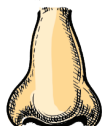
Parfait sur des roustes
grillées et aioli.



Notes de Dégustation



Robe rose
pâle.



Charmeur, petits fruits
rouges, groseille et
framboise.



Ronde, fraîche, légère-
ment acidulée, saveurs
de fruits mûrs.



JONQUÈRES D'ORIOLA
VIGNOBLES

Corneilla-del-Vercol

JONQUÈRES D'ORIOLA



Depuis 1485, plus de 27 générations de vignerons 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.

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