

## Cavalcade Blanc- Château de Corneilla

AOP Côtes du Roussillon 2022

### Culture

Raisonnée

### Cépages

Grenache Blanc,  
Macabeu et  
Vermentino.

### Service

10°

### Alcool

13%



# Tellement bon qu'on irait vivre dans les vignes.

**Vaillants**

Acidité  
Onctuosité  
Intensité



Ample

Souple

Fruité

## Service

### L'accord parfait

Homard grillé au beurre blanc.

### Le contre-pied facile

Poissons grillés ou Saint-Jacques aux truffes

### Apogée Garde

2023 2025

## Dégustation



### Oeil

Robe jaune pâle.



### Nez

Frais et expressif de fruits à chair blanche, suivi de notes grillées et vanillées



### Bouche

Attaque douce et légèrement boisée, avec des arômes floraux. Ensuite, on relève des épices fraîches. Enfin, des notes iodées.

## Château de Corneilla

Ce domaine (dans nos chouchous) jouit d'une situation géographique hors du commun. Les pentes des Pyrénées (entre 60 et 120 m d'altitude) et le climat méditerranéen comme terrain de jeu.

William, à la tête du domaine, s'est inspiré des plus grands vignobles de France et d'ailleurs (lors de son tour du monde) pour se munir des dernières techniques de vinification et les unir, respect de la tradition oblige, à son propre héritage.

### Pays

France

### Région

Languedoc-Roussillon

### Appellation

AOP Côtes du Roussillon



## Les alibis d'ouverture

- Ce soir, on met les petits plats dans les grands.
- Le homard est prêt ?
- Une annonce à faire !

## L'avis de l'expert

### Vineaste

Cavalcade en blanc et rouge, c'est le vin de plaisir par définition. Invitez vos amis ou la famille, installez vous et tout y est pour passer un bon moment. A privilégier bien accompagné.e, au repas ou avec un plateau de fromages. Les vignes profitent d'être à l'abris du Canigou et de son climat si particulier.



**Nicolas C.**  
Expert Vineaste

## Votre avis



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### Mots clés

<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>

Partagez-le  
en ligne !

