Gris-Gris- Château de Corneilla
AOP Côtes du Roussillon 2023

Culture	Cépages	Service	Alcool
Raisonnée	60% Grenache Noir, 40% Syrah	10°	12,5%

Ouvrir la première, c'est lancer la machinerie du bonheur!

Clairs

Acidité
Onctuosité
Intensité

Facile | Frais | Gourmand

Service

L'accord parfait
Sortez les planchettes de charcuteries et fromages

Le contre-pied facile
Tartare de thon aux saveurs asiatiques

Apogée	Garde
2024	2025

Dégustation

Oeil
Rose pâle

Nez
Fruits rouges acidulés (fraise, groseille) et épices

Bouche
Frais, avec un croquant persistant. Belle structure. Vin gastronomique festif

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 la 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	Région
France	Languedoc-Roussillon

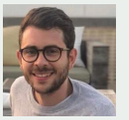
Appellation
AOP Côtes du Roussillon

Les alibis d'ouverture

- Invitation pour une aprèm piscine
- Rentrer tard du boulot
- Pique-nique dans les champs

L'avis de l'expert Vineaste

Contrairement à ce que l'on croit, il n'est pas si simple de trouver le bon rosé. Ici, j'assumerais presque que nous avons dégoté LE rosé parfait! Une belle structure, de la fraicheur et un fruité persistant. Un rosé très facile à boire et qualitatif. L'assemblage de Grenache et de Syrah apporte une robe bien pâle comme on les aime. Attention, l'ouverture d'une bouteille peut en cacher une autre!



Maxime
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !