



EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

La Canaille Côtes de Roussillon AOP

Artikel-Nr: 140212

ANBAUGEBIET Südfrankreich / Roussillon

REBSORTE(N) Mourvèdre, Grenache, Syrah

KLASSIFIZIERUNG Côtes de Roussillon AOP

ERZEUGER Château de Corneilla

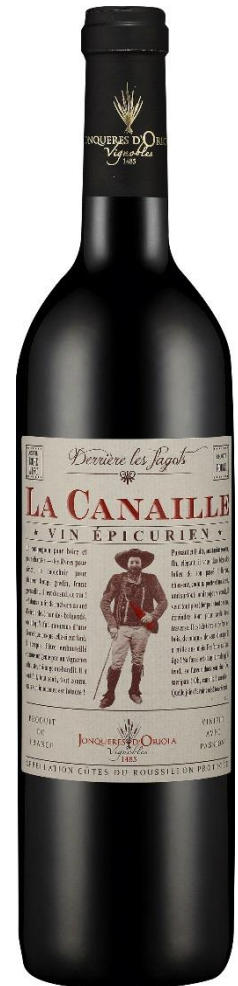
AUSBAU Nach der selektiven Lese bei Nacht werden die Trauben schonend gepresst und bei niedrigen Temperaturen vergoren und in Edelstahl tanks ausgebaut.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Im Glas eine rubinrote Farbe, intensive Nase nach roten Früchten wie Pflaume, Cassis und Himbeere. Am Gaumen ausgewogen aromatisch mit einem langen fruchtigen Finale.

SERVIEREMPFEHLUNG zu leichter Antipasti, Thunfischtartar, gebratenes Kalbsfleisch, Geflügel oder gereiftem Käse

SERVIERTEMPERATUR 14-16 °C



Kurz vor der französisch-spanischen Grenze, in Corneilla del Vercol, steht das Château de Corneilla. Ursprünglich Ende des 12. Jahrhunderts von Tempelrittern erbaut, gingen die Besitzungen 1485 in den Besitz der Familie Jonquères d'Oriola über, die seit 27 Generationen ununterbrochen auf dem herrschaftlichen Landgut Weinbau betreibt. Das sogenannte „Terroir des Aspres“ bietet einzigartige Bedingungen zur Erzeugung herkunftsprägener Weine. In kleinen, von der Sonne ausgezehrten und von Bergwinden umtosten Weinbergspazellen krallen sich Williams zum Teil uralten Rebstöcke tapfer am kargen, steinig-tonigen Trümmerboden fest. Die Höhe auf den Ausläufern der Pyrenäen und die kalten Nächte wirken sich positiv auf die Balance der Weine aus. Bei der Arbeit im Weinberg wird nur das Nötigste gemacht. William selektiert die Trauben per Hand und lässt ansonsten der Natur ihren Lauf. Ganz nach dem Motto: weniger Wissenschaft, dafür umso mehr Leidenschaft. Auf diese Weise entstehen vorzügliche Essenbegleiter, die als Spiegelbild ihrer Herkunft eine absolute Referenz des Roussillons darstellen.

