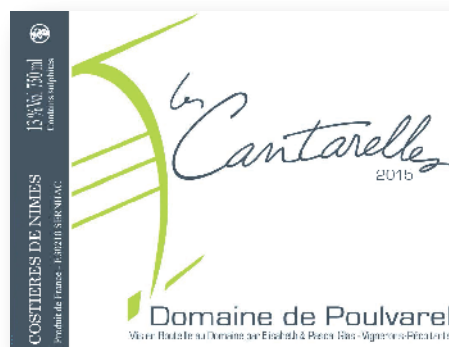


# LES CANTARELLES 2016

AOP Costières de Nîmes – 13.5°

50% Roussane, 40% Grenache et 10% viognier



Elevage 8 mois en barriques sur lies fines  
Robe pâle et brillante  
Belle complexité aromatique sur des notes d'abricot frais,  
de poire aux épices, de pain perdu et de lavande  
En bouche, onctueuse et pleine

Un vin ambitieux & élégant qui accompagnera parfaite-  
ment poissons & crustacés cuisinés

Garde 3-5 ans

*Aged in oak barrel for 6 months*

*The nose is elegant, expressive and original  
with flavours of candied lemon and sweet  
spices*

*Gastronomic white wine for pairing with a fish  
dish or shellfish*

*Aging capacity : 3-5 years*

Médaille de bronze - Concours des Vins de Nîmes 2017



**Domaine de Poulvarel**

110, chemin de la Soubeyranne, Route de Beaucaire, 30210 Sernhac

Tel / Fax : 04 66 01 67 46

@ : [domaine.poulvarel@wanadoo.fr](mailto:domaine.poulvarel@wanadoo.fr) - [www.domainedepoulvarel.com](http://www.domainedepoulvarel.com)