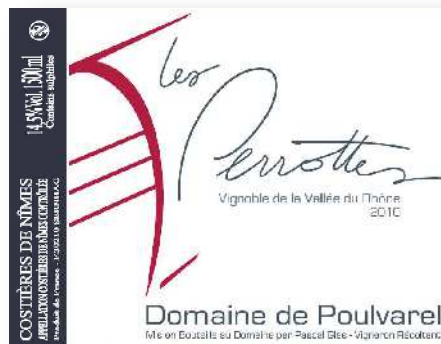


LES PERROTTEES 2014

AOP Costières de Nîmes - 14.50°
65% Syrah, 30% Grenache, 5% Carignan



100% vendanges manuelles
50% en cuve & 50% en barrique 12 mois

Robe soutenue aux reflets pourpres.
Nez complexe, évolutif sur des notes de fruits noirs,
de cacao, avec des touches minérales et épicées.
En bouche fondue et expressive avec une finale très
aromatique et persistante où dominent les fruits
noirs et les épices.

Un vin d'une belle structure,
idéal pour les dîners d'hiver.

Garde 5-8 ans

100% hand-picked harvest.

50% in tank and in oak barrel for 12 months

*Deep colour wine with crimson shades.
Refined, expressive nose combining red
berries, notes of spices and mineral under-
tones. Full mouth feels, fine-grained
substance, lovely balance. Woody-spicy
aromas prevail on the finish.*

Ideal for winter diners

Aging capacity: 5-8 years



Domaine de Poulvarel

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

Tel / Fax : 04 66 01 67 46

@: domaine.poulvarel@wanadoo.fr - www.domainedepoulvarel.com