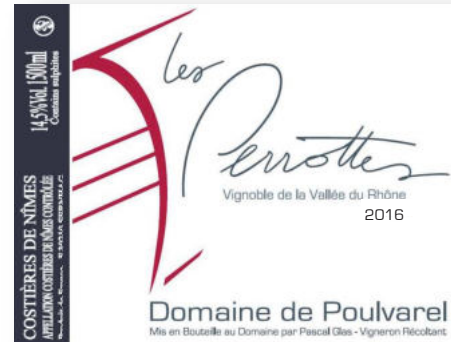


LES PERROTTEES 2016

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



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

Robe lumineuse aux reflets grenat.

*Belle complexité à l'aération sur des notes de camphre,
de cuir, de fumée, de fruits noirs frais et de moka.*

*La bouche est ample, pleine et grenue.
Belle longueur.*

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

Clear colour garnet tinted.

*Nice complexity after aeration. Notes of camphor
leather, smoke, fresh dark fruits and moka.*

*The mouth is wide, full and well structured.
Beautiful length*

Ideal for winter dinners

Aging capacity: 5-8 years

Guide Hachette 2019 : 1 étoile *



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

