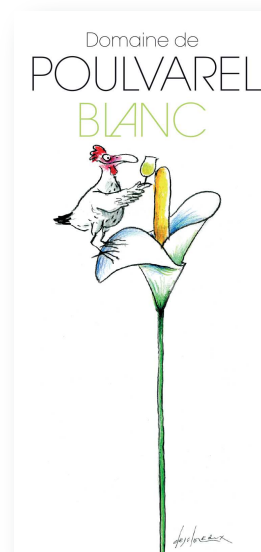


LE BOUQUET BLANC 2019

IGP Coteaux du Pont du Gard 13%

40 % Chardonnay, 40 % Sauvignon,
10 % Grenache blanc, 5% Viognier, 5% Muscat

**Certification
Haute Valeur Environnementale**



Robe : pâle aux reflets argentés
Nez : éclatant où s'entremêlent notes citronnées
ananas frais, clémentine avec des notes
d'acacia , de tilleul
Bouche : tonique à la finale désaltérante sur le
citron vert

Le bon accord : En apéritif, avec des fromages
de chèvre ou de brebis. Pour accompagner un
poisson grillé tel que le loup au fenouil.

Garde 2-3 ans

Colour : Pale yellow robe with silver gleams
Nose : attractive nose of citrus, fresh ananas
clementines, acacia and lime tree.

Mouth : tonic with a refreshing final of lime

Food pairing : For apéritif, with a goat or
sheep cheese. Serve it with a grilled fish like
see bass with fennel.

Ageing capacity 2-3 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

