

# DOMAINE ROUGE

AOP Costières de Nîmes -14.5°

50% Syrah, 50% Grenache



Certification  
Haute Valeur Environnementale



*Vendanges 50% manuelles, 50% mécaniques  
Vinification traditionnelle, cuvaison de 3 semaines*

**Robe** : Sombre aux refets pourpres

**Nez** : Sur des notes de bâton de réglisse, de fruits rouges et de poivre noir.

**Bouche** : Belle bouche charnue et gourmande aux arômes de fruits noirs

**Le bon accord** : A marier avec une côte de boeuf ou des côtelettes d'agneau grillées

*Garde 3-5 ans*

*50% hand-picked, 50% mechanical harvest  
Traditional vinification, 3 weeks vatting*

**Appearance**: Deep intensity with purple highlights

**Nose**: Aromas of licorice stick, black fruit and black pepper

**Palate**: Palate fleshy and greedy with aromas of black fruit

**Food pairing**: Very nice pairing with prime rib and grilled lamb chops

*Ageing capacity 3-5 years*



## Domaine de Poulvarel

110, chemin de la Soubeyranne, 30210 Sernhac

Tel / Fax : +33 (0)4 66 01 67 46

@ : [contact@domainedepoulvarel.com](mailto:contact@domainedepoulvarel.com) - [www.domainedepoulvarel.com](http://www.domainedepoulvarel.com)