

LES TERROIRS - PERROTTE

AOP Costières de Nîmes -14.5°

65% Syrah, 30% Grenache, 5% Carignan



Certification
Haute Valeur Environnementale



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

Robe : Lumineuse aux reflets grenat

Nez : Belle complexité sur des notes de camphre, de cuir, de fumée, de fruit noirs frais et de moka

Bouche : Ample, pleine et grenue.
Belle longueur

Le bon accord : Belle structure.
Idéal pour les repas d'hiver

Garde 5-8 ans

100% hand-picked harvest
50% in tank & 50% in oak 12 months

Appearance: Bright with garnet highlights

Nose: Complexity with notes of camphor, leather, smoke, fresh dark fruits and moka

Palate: Wide, full and well balanced

Food pairing : Ideal for winter diners

Ageing capacity: 5-8 years

*- Mentionné dans le Guide Hachette 2020
- Médaille d'argent au concours des
VIGNERONS INDEPENDANTS 2019
-93 Editors' Choice Wine Enthusiast*



Domaine de Poulvarel

110, chemin de la Soubeyranne, 30210 Sernhac

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

@ : contact@domainedepoulvarel.com - www.domainedepoulvarel.com