

Les Perrottes 2024

AOP Costières de Nîmes - 14.5°



SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN

Vendange manuelles

Elevage en cuve béton et en barrique



Robe : Pourpre et soutenue.



Nez : Belle puissance aromatique, avec des notes confites, épicées et cacaotées.



Bouche : Élégante à la puissance maîtrisée.



Accord : Belle structure pour ce vin généreux qui accompagnera un magret de canard, une côte de bœuf ou des côtelettes d'agneau grillées aux herbes de Provence.



Garde : 5-8 ans



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