



Jean TARTEAUT Dégustations, Vins plaisirs
Le Logis 3 La Bosse Beaulieu
79140 CIRIERES

Tél 06 11 30 23 07 email: jeantarteautconseil@hotmail.fr – site: www.degustations-vinsplaisirs.com

- ▶ C'est avec un grand plaisir que je souhaite vous faire découvrir un vignoble d'exception que je connais depuis déjà de nombreuses années, et qui mérite d'être mis à l'honneur pour la qualité de ses vins.

Le Domaine de POULVAREL, propriété de la famille GLAS depuis 3 générations

Profitez de la promo exceptionnelle ci-dessous en collaboration avec le Domaine de POULVAREL, je vous assure que vous ne serez pas déçu par leurs vins.

- ▶ Passez vos commandes au plus vite avant le 30 SEPTEMBRE, j'ai une réservation que je confirmerais à la fin du mois suivant vos retours, afin de pouvoir vous livrer dans la première quinzaine d'Octobre

Et pour ceux qui souhaitent déguster les vins, ma prochaine dégustation se tiendra à La Bosse Beaulieu le Vendredi 23 septembre 2022 à 19h30 avec pour thème la gamme des vins du Domaine de POULVAREL,

Places limitées à 24, coût de la dégustation avec accords mets/vins 10€ par personne,

Inscriptions dans l'ordre d'arrivée soit par mail soit par téléphone

Cerise sur le gâteau : 1 Carafe à décanter forme Verre à pied offerte pour toute commande de 200€

Mise en jeu : 12 carafes dans l'ordre d'arrivée des commandes de 200€ et +

Domaine de Poulvarel



Situé le plus au nord de la délimitation géographique de l'appellation des Costières de Nîmes, c'est là, proche du Pont du Gard, sur les terres familiales, qu'Elisabeth et Pascal Glas reprennent les terres familiales depuis 3 générations en créant le Domaine de Poulvarel. Installés depuis 2004, ils continuent cette histoire familiale avec leurs filles, pour nous surprendre et toujours évoluer...

Le Domaine se répartit sur deux appellations.

L'AOP Costières de Nîmes qui se caractérise par un sol :

- de galets roulés qui offrent une capacité drainante en cas de fortes pluies et qui permettent de préserver la fraîcheur du sol lors des fortes chaleurs d'été ;
- de cailloutis, historiquement déposés par le Rhône et localement appelés Grès. Ces alluvions caillouteuses enveloppées de sable permettent aux vignes un enracinement très profond, jusqu'aux couches argileuses.

Ce sol typique villafranchien rhodanien marque l'appartenance du vignoble à la Vallée du Rhône.

L'IGP Coteaux du Pont du Gard, située sur les anciennes terrasses de graves du gardon.

Localisées aux alentours du site historique du Pont du Gard, les parcelles se caractérisent par des galets de rivières et un sol argilo-sableux. La proximité géographique du Gardon impacte le profil aromatique et l'équilibre des raisins. Le domaine jouit d'un climat méditerranéen combinant périodes de sécheresse, influences marines, mistral et fortes pluies automnales.

C'est là, sur un sol filtrant de galets roulés, que nous cultivons les cépages traditionnels rhodaniens : *syrah, grenache, carignan et mourvèdre*. *Déjà présents lors de l'installation en 2004, ces cépages* donnent des vins expressifs du terroir et à caractère unique.

Cette palette de cépage est complétée par le *grenache blanc, la roussanne et le vermentino*, qui ont été plantés par Pascal lors des premières années du domaine. Pour les assemblages de nos vins en *IGP Coteaux du Pont du Gard*, nous cultivons également des vignes de *marselan, chardonnay, sauvignon et viognier*.

Au lieu-dit des POULVARELS, sur des terres moins profondes et graveleuses, les *cabernet-sauvignon et merlot* offrent des vins typés, fruités et d'une étonnante gourmandise.

Cette diversité de cépages, nous permet de créer des vins de caractère, exprimant la singularité du terroir local.

Mon offre de rentrée

Les Bouquets

Rosé 2021 (Grenache, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Mourvèdre)

Bouche onctueuse et gourmande à la finale acidulée. Sur des notes de fruits rouges mûrs, de pêche et de pomelo. Allié idéal sur des viandes blanches ou des salades estivales.

Bille 75cls - Carton de 6 billes La bouteille ~~7,20€~~ **Promo 6,70€**

Rouge 2020 (Grenache, Syrah, Merlot, Marselan, Cabernet-Sauvignon)

Avec un nez expressif de fruits noirs bien mûrs, poivre noir et réglisse en rouleau, une bouche charnue et charmante aux arômes de menthe fraîche, et de fruits des bois. Tapas, viande grillée.

Bille 75cls - Carton de 6 billes La bouteille ~~7,20€~~ **Promo 6,70€**

Les Domaines

Blanc 2021 (Grenache blanc, Roussanne)

Son joli nez de notes de fruits blancs, d'agrumes, agrémenté d'une touche fraîche de menthol, en fait un réel vin de plaisir sur de la volaille, du poisson grillé, ou du fromage pélaridon.

Bille 75cls - Carton de 6 billes La bouteille ~~8,80€~~ **Promo 8,00€**

Rosé 2021 (Grenache, Mourvèdre)

Son nez marqué sur des notes de framboise, de fraise des bois et de poivre rose, et sa bouche onctueuse et gourmande en font l'allié des plats estivaux.

Bille 75cls - Carton de 6 billes La bouteille ~~8,80€~~ **Promo 8,00€**

Rouge 2020 (Grenache, Syrah)

Toute la Méditerranée dans un verre ! Avec un nez de fruits rouge confiturés, de moka et de poivre en grain, il accompagnera côtes de bœuf et plats du sud.

Bille 75cls - Carton de 6 billes La bouteille ~~8,80€~~ **Promo 8,00€**

Les Terroirs

La Croix de Busquet Rouge 2021 (Carignan, Mourvèdre)

Les notes éclatantes de laurier, de griotte, de girofle et de fruits des bois, donnent un vin frais et charnu avec un joli grain. Vin de plaisir à partager entre amis.

Bille 75cls - Carton de 6 billes La bouteille ~~10,00€~~ **Promo 9,30€**

Les Cantarelles Blanc 2021 (Roussanne, Grenache blanc, Vermentino)

Elevage 6 mois en fûts de chêne sur lies fines. Les notes élégantes et complexes de pâte d'amande, de poire confite aux épices et de gousse de vanille, donnent un vin suave, ample avec une agréable finale tout en fraîcheur

Bille 75cls - Carton de 6 billes La bouteille ~~13,50€~~ **Promo 12,40€**

Les Perrottes Rouge 2020 (Syrah, Grenache, Carignan)

Elevage 50% cuve 50% fût de chêne pendant 12 mois. Un vin d'un grenat profond qui livre un bouquet intense et rare de truffe, de fruits noirs et de fève de cacao. Le boisé élégant sur des tanins soyeux denses et puissants se termine par une belle longueur.

Bille 75cls - Carton de 6 billes La bouteille ~~13,50€~~ **Promo 12,40€**

Les Agapans Rouge 2019 (Grenache, Syrah)

Elevage 24 mois en fût de chêne. Nez expressif et élégant sur un registre floral et balsamique, avec des notes boisées joliment fondues. Les ceps centenaires offrent aux dégustateurs, des tanins doux, charnus, longs et veloutés

Bille 75cls - Carton de 6 billes La bouteille ~~26,00€~~ **Promo 23,90€**

Minimum de commande 12 bouteilles, panachage possible dans toute la gamme. Sur commande pour livraison début octobre.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Jean TARTEAUT Dégustations, Vins Plaisirs 3 La Bosse Beaulieu 79140 CIRIERES 06.11.30.23.07.