

# AOP COSTIERES DE NÎMES

## ROUGE

Millésime : 2023

Cépages : Syrah,  
Greanche noir



### A la vigne :

Sols : Grès

Age des vignes : 20-30 ans.

Vendanges : Mécanique.

Rendement : 50 hl/ha.

### A la cave :

**Vinification :** Sélection parcellaire, éraflage, fermentation avec contrôle des températures, délestage, vinification sans soufre, cuvaison longue, fermentation malolactique, élevage en cuve béton.

**Contenance :** 75 cl.

### Dégustation :

**Robe :** Grenat profond

**Arômes :** Mûre, figue, chocolat noir

**Goût :** Généreux, Corsé, Tanins fondus

**Garde :** 3 à 5 ans

**Service :** 16 - 18°C.

**Alcool :** 14 %.

**Accords mets/ vins :** Cuisine méditerranéenne, Agneau, Chocolat



**DOMAINE DE LA PATIENCE** - 09 61 29 30 20  
61 RD 6086 - 30320 BEZOUCE - FRANCE