

AOP COSTIERES DE NÎMES



ROUGE

Millésime : 2023

Cépages : Syrah,
Greanchede 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, cuvaïson 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