

AOP COSTIERES DE NÎMES

ROUGE

Millésime : 2023

Cépages : Syrah,
Greanchede noir,
Mourvèdre

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, fermentation malolactique, vinification traditionnelle, élevage en cuve béton.

Contenance : 75 cl.

Dégustation :

Robe : Grenat profond

Arômes : Pruneau, réglisse, garrigue, sureau

Goût : Rond, fruité, structuré, équilibré

Garde : 3 à 5 ans

Service : 14 - 16°C.

Alcool : 13.5 %.

Accords mets/ vins : Viandes, charcuteries,
légumes farcis.



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