

# AOP COSTIERES DE NÎMES

## ROUGE

**Millésime :** 2023

**Cépages :** Syrah,  
Greanche 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.



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