

Un Costières de Nîmes Rouge pour l'été

En appellation Costières de Nîmes, à la limite des Côtes du Rhône, situé à Bezouze entre Nîmes et Avignon et à deux pas du Pont du Gard, le domaine de la Patience tient son nom d'une herbacée: la patience, présente sur ces terres. La richesse de ce terroir, déjà reconnue par les Papes de la cité d'Avignon toute proche a convaincu Christophe Aguilar de reprendre le domaine familial. En 1997, il entreprend alors d'énormes efforts de ré-encépage-

ment du vignoble, pour sortir une gamme de vins en conversion à l'Agriculture Biologique.

La cuvée «Sébastien» 2009 (85% Syrah, 10% Grenache & 5% Mourvèdre) avec des arômes aux notes d'épices, de garrigue et de fruits noirs, offre des saveurs de fruit confit en bouche. Ample et puissante, cette cuvée est idéale pour déguster des viandes marinées, des légumes farcis ou des desserts à bases de chocolat.