



EARL Domaine de la Patience
chemin de Serre Plouma - 30210 Lédénon - FRANCE
Caveau : chemin de Marguerittes - 30320 - Bezouze - FRANCE
Tél./Fax : (33)04-66-75-95-94
Site internet : www.domaine-patience.com
E-mail : domainedelapatience@orange.fr



• CUVÉE CHARDONNAY •

- **Appellation** : Vin de Pays des Coteaux du Pont du Gard
- **Couleur et Millésime** : Blanc 2009
- **Cépages** : Chardonnay 100%
- **Type de sol** : loess rechargé en cailloux
- **Rendement** : 50 hl/ha
- **Age des vignes** : 12 ans cultivées selon le mode de culture raisonnée.
- **Vendanges** : fin Août 2009 à pleine maturité avec égrappage à 100%
- **Vinification** : en cuve avec maîtrise des températures à 18°C
- **Elevage** : 2 mois en cuve béton revêtue
- **Degré alcoolique** : 13,5°
- **Date de la mise en bouteilles** : 18 novembre 2009
- **Type de vin** : à boire dans les 2 ans
- **Température de service** : 10 à 12°C
- **Dégustation** : paré d'une robe dorée, ce vin léger et délicat, au nez briochée et zest d'orange, rend harmonieusement une sensation de fraîcheur en bouche.
- **Harmonie vin et mets** : vin léger à déguster très frais en accompagnement des poissons et des coquillages. S'apprécie également en apéritif, les viandes blanches et les desserts aux fruits.