



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 •
VIEILLIE EN FUT DE CHENE

- **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** : 15 ans cultivées selon le mode de culture raisonnée.
- **Vendanges** : début septembre à pleine maturité avec égrappage à 100%
- **Vinification** : en fûts de chêne neufs à la bourguignonne
- **Elevage** : en fûts de chêne neuf pendant 5 mois
- **Degré alcoolique** : 14°
- **Date de la mise en bouteilles** : 1^{er} février 2010
- **Type de vin** : vin de garde. À boire dans les 5 ans
- **Température de service** : 10 à 12°C
- **Dégustation** : paré d'une robe très brillante finement dorée, il exalte les parfums de fleurs blanches (troène), de fleur d'oranger. Les arômes de citron confit et de brioche, sont bien présents en bouche d'un parfait équilibre entre le souple et le gras savoureux et en final la sucrosité d'une vanille gourmande. C'est un vin de repas, à déboucher quelques temps à l'avance et à servir très frais.
- **Harmonie vin et mets** : c'est un vin parfait avec les produits de la mer mais aussi les grillades de volaille et tous les desserts d'automne.