



EARL Domaine de la Patience

chemin de Serre Plouma - 30210 Lédénon - FRANCE

Tél. / Fax : (33)04-66-37-40-99

Caveau : chemin de Marguerittes - 30320 - Bezouze - FRANCE

Tél. : (33)04-66-75-95-94

Site internet : www.domaine-patience.com

E-mail : domaine-patience@tele2.fr

domainedelapatience@orange.fr



• CUVÉE PRESTIGE •

- **Appellation** : Costières de Nîmes contrôlée
- **Couleur et Millésime** : Rouge 2006
- **Cépages** : Syrah (90%) – Grenache (10%)
- **Type de sol** : terrasse ancienne (grès)
- **Rendement** : 50 hl/ha
- **Age des vignes** : Syrah 17 ans, Grenache 39 ans cultivées selon le mode de culture raisonnée.
- **Vendanges** : : mi-septembre en sur maturité avec égrappage à 100%.
- **Vinification** : traditionnelle
- **Elevage** : élevé en fût de chêne neufs pendant 12 mois.
- **Degré alcoolique** : 14,20°
- **Date de la mise en bouteilles** : février 2007
- **Type de vin** : vin de garde. Conservation jusqu'à 10 ans.
- **Température de service** : 16 à 18 °C
- **Dégustation** : le rouge se pare d'un très joli grenat intense et profond. Les raisins des vieilles vignes récoltés en sur-maturité offrent la sucrosité de la pâte de fruit mêlée à la subtilité des épices orientales. Charnu, suave et velouté, son final en bouche patiné et vanillé telle une crème de marron, a été sublimé par un élevage en barrique pendant 12 mois.
- **Harmonie vin et mets** : vin de qualité exceptionnelle idéal pour déguster lors des repas de fêtes avec des viandes grillées et marinées, la gardiane de taureau, le magret de canard, les fromages de caractères et de façon plus originale le foie gras et les desserts au chocolat.
- **Références** : exporté au Royaume-Uni et au Danemark.