



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 ROSÉ •

- **Appellation** : Costières de Nîmes contrôlée
- **Couleur et Millésime** : Rosé 2009
- **Cépages** : Syrah - Grenache
- **Type de sol** : terrasse ancienne (grès)
- **Rendement** : 50 hl/ha
- **Age des vignes** : Syrah 21 ans, Grenache 40 ans cultivées selon le mode de culture raisonnée.
- **Vendanges** : septembre 2009 à pleine maturité avec égrappage à 100 %.
- **Vinification** : par saignée et fermentation avec contrôle des températures.
- **Elevage** : en cuve béton revêtue
- **Degré alcoolique** : 13°
- **Date de la mise en bouteilles** : 1^{er} février 2010
- **Type de vin** : vin de repas pouvant être bu dans les 4 ans.
- **Température de service** : 10 à 12°
- **Dégustation** : Grenache et Syrah de concert pour un rosé couleur pétale de rose, fin et floral. On le servira pour offrir des sensations de fraîcheur et de sucrosité. Les nectars de fruits rouges, découverts par le nez, persistent longuement en bouche. Tel un panier de fruits cueillis du matin, c'est une gourmandise du palais à partager avec plaisir pour accompagner un repas d'été, depuis l'apéritif jusqu'au dessert.
- **Harmonie vin et mets** : vin de qualité exceptionnelle idéal pour déguster lors des repas de fêtes avec des viandes marinées ou rôties, des légumes farcies ou gratinées et des desserts à bases de fruits ou de chocolat.