



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 TRADITION •

- **Appellation** : Costières de Nîmes contrôlée
- **Couleur et Millésime** : Rouge 2005
- **Cépages** : Syrah (80%) - Grenache (20%)
- **Type de sol** : Terrasse ancienne (grès)
- **Rendement** : 50 hl/ha
- **Age des vignes** : Syrah 14 ans - Grenache 38 ans cultivées selon le mode de culture raisonnée
- **Vendanges** : début septembre à pleine maturité avec égrappage à 100 %
- **Vinification** : traditionnelle
- **Elevage** : pendant 8 mois en cuve béton revêtue
- **Degré alcoolique** : 14°
- **Date de la mise en bouteilles** : juin 2006
- **Type de vin** : vin facile à boire pouvant être bu dans les 5 ans.
- **Température de service** : 15 à 16°
- **Dégustation** : le rouge se pare d'un très joli grenat profond et soutenu. Au nez, il exalte des arômes de fraises et de fruits noirs (mûres, myrtilles) confiturés et légèrement épicés. En bouche, la magie aromatique due au mariage de la Syrah et du Grenache amène une agréable sensation de finesse et de fraîcheur. Dense, suave, velouté..., il est le bonheur à lui tout seul.
- **Harmonie vin et mets** : viandes grillées - poulets aux épices - lapin au romarin - gratin de légumes méditerranéens. À déguster de 18 à 20°.
- **Références** : exporté au Royaume-Uni, au Danemark et en Suisse.
- **Distinction** : 1 étoile au guide Hachette 2008