



## **EARL Domaine de la Patience**

Chemin de Serre Plouma – 30310 Lédénon – FRANCE

**Caveau : Chemin de marguerittes – 30320 – Bezouce – France**

Tél./Fax : (33)04 66 75 95 94

Site internet : [www.domaine-patience.com](http://www.domaine-patience.com)

E-mail : [domainedelapatience@orange.fr](mailto:domainedelapatience@orange.fr)



- 100 % MERLOT -

- **Appellation** : Vin de Pays des Coteaux du Pont du Gard
- **Couleur et Millésime** : Rouge 2009
- **Cépages** : merlot 100%
- **Type de sol** : loess rechargé en cailloux
- **Rendement** : 61 hl/ha
- **Age des vignes** : 13 ans, cultivées selon le mode de culture raisonnée
- **Vendanges** : septembre 2009 à pleine maturité avec égrappage à 100%. Reconversion en BIO.
- **Vinification** : traditionnelle
- **Elevage** : en cuve béton revêtue
- **Degré alcoolique** : 14,5°
- **Date de la mise en bouteilles** : Juin 2010
- **Type de vin** : vin de moyenne garde. À boire dans les 4 ans.
- **Température de service** : 16 à 18°
- **Dégustation** : Ce Merlot 100 % se pare d'un joli nez expressif sur des notes de prunes, de poivron confit avec une touche balsamiques. Très équilibré en bouche, les tanins apparaissent avec une très bonne persistance. La richesse aromatique découverte par le nez s'exprime pleinement, rendant ce vin très agréable.
- **Harmonie vin et mets** : : s'accorde délicieusement avec les viandes blanches, des grillades d'abats, et les desserts à base de chocolat.