

## METS D'ÉTÉ, VINS LÉGERS

# Accords conseillés

A l'heure des déjeuners sous la tonnelle, pique-niques champêtres et dîners à la belle étoile, épatez vos convives avec des accords met/vin réussis.



## Domaine de La Patience, « Cuvée Sébastien », 2009 - AOC Costières de Nîmes



Situé dans le plus méridional des vignobles de la vallée du Rhône, le domaine de La Patience, qui doit son nom à la fleur éponyme qui pousse sur ses terres entre Nîmes et Avignon, nous livre une cuvée à la fois virile et pleine de charmes. Sa robe sombre au parfum d'épices et de fruits noirs gorgés de soleil emplit la bouche de puissants arômes de poivre, de garrigue et de fruits confits reposant sur une trame légèrement tannique. Beaucoup de volume et de longueur pour ce vin à forte personnalité qui domptera la pièce de taureau sur le grill. Servir entre 16 et 18°C. Prix : 11 euros

► **Plus d'infos : Site Internet**  
**[www.domaine-patience.com](http://www.domaine-patience.com)**  
► **Domaine de La Patience : Chemin de Marguerittes, 30320 Bezouce**

*Crédit DR*

