

COSTIERES DE NIMES 2023

« NEMAUSA » ROUGE

Domaine de la Patience



Situation : En plein devenir, le vignoble de Costières de Nîmes est un des plus anciens d'Europe. Magnifique terroir vallonné de 10 000 ha entre Cévennes et Camargue, le terroir de cette appellation anciennement dénommée Costières du Gard, résulte de deux grands mouvements d'apport d'alluvions venant du Rhône et de la Durance.

C'est dans la magnifique cave de vinification datant de 1930, toute en pierres de taille, que Christophe Aguilar mène la destinée du domaine de la Patience.

Il choisit ainsi de participer au respect de l'écosystème et du terroir qu'il préserve en cultivant ses vignes selon les principes de l'agriculture biologique. Connaissant parfaitement les possibilités de son terroir, il choisit de présider le syndicat de producteurs des Coteaux du Pont du Gard qu'il espère voir reconnu à sa juste valeur et s'engage en parallèle avec l'INAO pour travailler sur l'évolution climatique dans la viticulture.

Encépagement : Syrah et Grenache

Terroir : galets roulés du Rhône sur 6 à 15 mètres de profondeur.

Température de Service : 14°C

Potentiel de Garde : 2024 à 2026

Observations : Le nez, agréable et expressif, offre un beau mélange de fruits noirs et épices tels que : cassis, mûre, cerise burlat, réglisse et poivre. En bouche le vin se montre plein, ample avec de beaux tanins enrobés par une richesse aromatique à dominante de fruits noirs. Le caractère méridional est plus accentué en bouche. Il révèle une belle maturité de raisin tout en gardant un aspect équilibré, élégant et charmeur.

Quelques accords : Pigeonneau rôti à la provençale, magret de canard aux figues, gigotin d'agneau au romarin...

