

COTEAUX DU PONT DU GARD

« SYRAH » 2023

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 100%

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

Température de Service : 14°C

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Le nez, intense, développe des notes de gelée de cassis, de framboises, qui s'aère ensuite sur des notes plus florales. On distingue en bouche, des arômes de fruits rouges et noirs très mûrs rehaussés par des notes grillées et poivrées, fumés et épicés. Un vin ample, très expressif et gouleyant.

Quelques accords : Côte d'Agneau au thym, Viandes épicées, Fromages de Brebis...

