



LA PATIENCE

CÉPAGES

50% GRENACHE NOIR, 30 % SYRAH NOIR, 10% MOUVÈDRE, 10% CARIGNAN NOIR.

TERROIR ARGILO-CALCAIRE ET DE GRAVETTE SUR COTEAUX DE PLUS DE 30% DE PENTES ORIENTÉS NORD SUD-OUEST. ÂGE DES VIGNES : EN MOYENNE 25 ANS.

VENDANGE MANUELLE AVEC CAGETTES DE 12 KILOS.

VINIFICATION ÉGRAPPAGE, PAS DE FOULAGE. PRÉFERMENTATION À FROID PENDANT UNE SEMAINE. FERMENTATION (LEVURES INDIGÈNES) PENDANT 4 SEMAINES ENVIRON. LONGUE MACÉRATION. ÉLEVAGE PENDANT 12 MOIS EN DEMI MUID DE 600L, ENSUITE 12 MOIS DANS CUVE BÉTON NON REVÊTUE, MISE EN BOUTEILLE SANS FILTRATION, REPOS DE 6 MOIS DANS STOCKAGE CLIMATISÉ À 16°C À L'ABRI DE LA LUMIÈRE AVANT DÉBUT DE LA COMMERCIALISATION.

RENDEMENT 20 HL/HA.

ALLIANCES GASTRONOMIQUES LAPIN CHASSEUR, GRILLADE DE VIANDE ROUGE, PAVÉ DE BŒUF, STEAK AU POIVRE, CIVET DE SANGLIER, CHEVREUIL, GIBIER, CANARD ET FROMAGES.

DÉGUSTATION ROBE : VIOLINE
NEZ : CHARMEUR, FRUITS ROUGES FRAIS, NOTES SUAVES FLORALES ET ÉPICÉES.
BOUCHE : GÉNÉREUSE, PARFAITEMENT ÉQUILBRÉE ET GOURMANDE, MONTRANT UNE BELLE AMPLITUDE, UN ÉLEVAGE BIEN MAÎTRISÉ ET UNE EXCELLENTE TONICITÉ.

SOMMIÈRES, LANGUEDOC, APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ, SCEA DOMAINE DE COURSAC
15 CHEMIN DU CHÂTEAU D'EAU, F30260 CARNAS, PRODUIT DE FRANCE

