IGP COTEAUX DU PONT DU GARD

ROUGE

Millésime : 2023
Cépage : Merlot

SANS SULFITES AJOUTÉS



A la Vigne:

Sols: Loess
Age des vignes : 15 ans.
Vendanges: Mécanique
Rendement : 60 hl/ha.

A la Cave :

Vinification : Eraflage, fermentation avec contrôle des températures, délestage, fermentation malo-lactique, vinification traditionnelle, élevage en cuve béton.

Contenance : 75 cl.

Dégustation :

Robe : Grenat aux reflets pourpres
Nez : Fruits confiturés, Figue, Griotte
Goût : Equilibré, tanins souple et soyeux.
Garde : < 3 ans
Service : 16-18°C.
Alcool : 14 %.
Accord mets / vins : Viandes Grilées, Plateaux de Fromages.

DOMAINE DE LA PATIENCE - 09 61 29 30 20
61 RD 6086 - 30320 BEZOUCE - FRANCE