LA QV

laqv.ca



Syrah

17,70$

Spécialité par lot

3760119560075

DOMAINE DE LA PATIENCE





Jolie escapade à Bezouce...

Entre les appellations Costière de Nîmes et Coteaux du Pont du Gard, le Domaine de la Patience, sis sur un sol de garrigue typique de la région méditerranéenne, est cultivé en coteaux exposés plein Sud.

Exploitation familiale menée par Christophe Aguilar depuis 1998, ce domaine de Bezouce a terminé sa transition vers l'agriculture biologique en 2008.

En écho à la patience sauvage qui foule le sol du domaine, voilà des cuvées qui invitent à ralentir le temps.

Provenance : France / Rhône

Appellation: Coteaux du Pont du Gard

Type : Rouge

Millésime : 2025

Cépage : syrah

Vinification : éraflage; fermentation à température contrôlée.

Élevage : en cuve béton

Dégustation : arômes mûrs de cassis et de framboise, touche d'olive noire, d'épices et de graphite, acidité fraîche, profil mi-corsé, tanins fins, finale fruitée.

La bouche est savoureuse et fraîche, fruitée et épicée, avec de légers tanins qui apportent juste ce qu'il faut de relief à la finale délicatement poivrée. À essayer avec : boeuf braisé, côtelettes d'agneau, tourtières, voire un poisson aux tomates et aux olives noires.

- Véronique Rivest, La Presse, Décembre '25