

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 : Blanc

Millésime : 2024

Cépage : chardonnay

Vinification : pressurage; fermentation à température contrôlée.

Élevage : en cuve béton

Dégustation : arômes de poire, melon et pêche, rondeur et amplitude en bouche, équilibrée d'une finale bien fraîche !

Clamant qu'il faut au moins 10 ans pour bien connaître ses terroirs, on peut être tranquille ici avec les 40 ans d'expérience de Christophe Aguilar...

Et puis bonjour le rapport qualité - prix - plaisir !



Chardonnay



20,20\$

Spécialité par lot



3760119560051