

Domaine:	Domaine Christian DUCROUX
Nom du vin:	Patience
Millésime:	2018
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Beaujolais
Type de vin:	Rouge
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Gamay
Teneur en alcool:	13.5%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	Entre 20 et 50 ans, voir plus pour certaines vignes
Sols:	Granitique rose
Météo annuelle:	Le début de l'année a été pluvieux jusqu'au printemps, l'été a été beau et chaud et l'automne a été parsemé de pluies. L'année a été magnifique
A la vigne:	Taille en gobelet pour la plupart du domaine
Vinification:	Ni filtré, ni collé, ni ajout d'intrants. Vendangé à la main sur une semaine assez froide. Après la presse au moyen du pressoir à vis, le raisin est remué (rebêché) et repressé. Cette opération est effectuée 2 fois. Ce processus libère plus de tanin et de ce fait ce vin présente plus de charpente donc sera à attendre
Mon ressenti:	Le nez ne présente pas de déviations. Il est frais, élégant sur des notes de fruits rouge et une touche chocolatée. La bouche présente de beaux tanins arrondis soyeux et veloutés. Ce vin mérite qu'on l'oublie quelques années en cave
Accords:	Plateau de fromage, cochonnaille ou entre amis
Remarques:	Peut facilement tenir 10 ans

