

VINS DE PROVENCE BIO - RAISINS ISSUS D'AGRICULTURE EN BIODYNAMIE



DOMAINE
la Navicelle

ZÉPHYR BLANC

Cette cuvée est issue des plus belles parcelles de Rolle du domaine qui sont vinifiées en fût, à la manière des grands bourgognes blancs. Un élevage sur lies fines est réalisé durant 12 mois.

De ce fait, nous n'en produisons que quelques centaines de bouteilles par an.

Ce vin riche et élégant présente un équilibre parfait, un très beau potentiel de garde et une grande complexité lui offrant de très beaux accords mets et vins.

APPELLATION

Côtes de Provence d'Origine Protégée

CÉPAGES

Rolle

ARÔMES

Vanille | Fruits confits et fruits jaunes

CARACTÈRES

Complexe | Rond | Beurré

ROBE

Dorée

VINIFICATION - ÉLEVAGE

En barrique sur lies fines pendant 12 mois

GARDE

De 5 à 7 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 12 et 14°C

ACCORD METS - VIN

A marier à des viandes blanches en sauce telles qu'un poulet aux morilles, des pâtes à la truffe, un entremet au foie gras ou des fromages affinés.

