



DOMAINE  
*la Navicelle*

## ZÉPHYR ROSÉ

Une très belle cuvée composée de Grenache et Mourvèdre lui donnant caractère et structure. En bouche, ce vin présente beaucoup d'amplitude, du gras et de la persistance grâce à un élevage en barrique sur lies fines pendant six mois.

Produit uniquement à quelques centaines d'exemplaires, c'est un véritable rosé de gastronomie avec un potentiel de garde de plusieurs années qui lui donneront complexité et volume.

### APPELLATION

Côtes de Provence d'Origine Protégée



### CÉPAGES

Mourvèdre | Grenache

### ARÔMES

Fruits rouges | Epices douces

### CARACTÈRES

Ample | Élégant | Vineux

### ROBE

Rose profond

### VINIFICATION - ÉLEVAGE

En barrique sur lies fines pendant 6 mois

### GARDE

De 3 à 5 ans

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 9 et 10°C

### ACCORD METS - VIN

A marier à des poissons de roche tels que le rouget ou une bouillabaisse, une cuisine exotique ou épicée ou de belles pièces de viande rouge.

