



DOMAINE  
*la Navicelle*

## ZÉPHYR ROUGE

Composé des plus belles parcelles de Syrah et de Mourvèdre du domaine, ce vin généreux présente un nez de fruits noirs, d'épices et de cacao.

La bouche, ample, révèle des tanins élégants et soyeux et une belle concentration grâce à une vinification intégrale et un élevage en barrique pendant plus d'un an. Un vin au très long potentiel de garde, gagnant en complexité avec les années lui offrant ainsi de superbes accords mets et vins.

### APPELLATION

Côtes de Provence d'Origine Protégée



### CÉPAGES

90 % Syrah | 10% Mourvèdre

### ARÔMES

Fruits rouges et noirs | Epices douces

### CARACTÈRES

Élégant | Racé | Subtil

### ROBE

Rubis profond

### VINIFICATION - ÉLEVAGE

Vinification intégrale | Elevage 12 mois

### GARDE

De 8 à 10 ans

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 16 et 18°C

### ACCORD METS - VIN

Pour un beau repas, à déguster sur une viande de caractère comme un carré d'agneau, sur un civet ou une daube provençale ou une belle pièce de gibier.

