

# Zéphyr Rosé

## APPELLATION

*Côtes de Provence d'Origine Protégée*

## CEPAGES

*Mourvèdre | Tibouren*

## ARÔMES

*Fruits rouges | Epices douces*

## CARACTÈRES

*Ample | Élégant | Vineux*

## ROBE

*Rose profond*

## VINIFICATION - ÉLEVAGE

*Barrique sur lies fines | Élevage 12 mois*

## GARDE

*De 3 à 5 ans*

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

*Entre 9 et 10°C*



DOMAINE  
*la Navicelle*

Alliance de Grenache et de Mourvèdre, ce rosé de caractère se distingue par sa structure et sa profondeur. Un élevage de six mois en barrique sur lies fines lui apporte une amplitude et un gras remarquables. Produite en édition limitée, cette cuvée de gastronomie possède un réel potentiel de garde qui révélera, au fil des années, une complexité et un volume d'exception.



## ACCORDS 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.

