

Zéphyr Blanc

APPELLATION

Côtes de Provence d'Origine Protégée

CEPAGES

Rolle

ARÔMES

Vanille | Fruits confits | Fruits jaunes

CARACTÈRES

Complexe | Rond | Beurré

ROBE

Dorée

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Barrique sur lies fines | Élevage 12 mois

GARDE

De 5 à 7 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 12 et 14°C



DOMAINE
la Navicelle

Issue de nos meilleures parcelles de Rolle, cette cuvée est vinifiée en fût et élevée sur lies fines pendant 12 mois, à l'image des grands bourgognes. Produit en quantité confidentielle, ce vin riche et élégant offre un équilibre magistral et un potentiel de garde remarquable. Une signature rare, destinée à sublimer vos plus grandes expériences gastronomiques.



ACCORDS 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.

