Zéphir
BLANC

Cette cuvée est issue des plus belles parcelles de Rolle du Domaine qui sont vinifiées en fûts, à la manière des grands Bourgogne blancs. Un élevage sur lies fines est réalisé durant 8 mois. Au nez, les fruits confits se mêlent à la vanille. Ce vin riche et élégant présente un équilibre parfait.

APPELLATION
Côtes de Provence d'Origine Protégée

CÉPAGES
100% Rolle

ARÔMES
Vanille | Fruits confits et fruits jaunes

CARACTÈRES
Généreux | Ample | Subtil

ROBE
Dorée

VINIFICATION / ÉLEVAGE
En barriques

GARDE
De 5 à 7 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Entre 12 et 14°C

ACCORD METS - VIN
A marier à des poissons en sauce, des viandes blanches, des fromages de caractère, une cuisine sucrée-salée.



DOMAINE la Navicelle