

ROUGE
2013

— Colle Noire —

26 €^{*}
00

▲ *Le laisser vieillir ou à déguster sur la fraîcheur :*

Gardez un trésor dans votre cave : une belle robe d'un rubis profond. Le nez plaisant sur les fruits frais est légèrement boisé et poivré. Les tanins sont puissants et la bouche ample. Belle longueur.

▲ *Accord mets-vin :*

Pour un beau repas, après un long carafage (4 à 6h). A déguster sur une daube de sanglier ou de chevreuil ou un magret au poivre.

APPELLATION : Côtes de Provence
d'Origine Protégée

CÉPAGES : Syrah | Mourvèdre

TYPE DE VIN : Rouge sec

ARÔMES : Bois | Fruits

CARACTÈRES : Généreux | Sophisticqué | Subtil

ROBE : Une belle robe d'un rubis profond

VINIFICATION /
ÉLEVAGE : En fût

ALCOOL : 13,5°

GARDE : De 8 à 10 ans

TEMPÉRATURE : À 18°C

Ce vin contient des sulfites



*
PRIX D'UNE
BOUTEILLE DE 75CL
PRIX AU LITRE :
34,67 €

DOMAINE DE LA
NAVICELLE

DN

www.domainedelanavicelle.com