

ROUGE

# — Colle Noire —

## ▲ *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), 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 | Sophistiqué | 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*



DOMAINE DE LA  
NAVICELLE

DN

[www.domainedelanavicelle.com](http://www.domainedelanavicelle.com)