

### Zouina Volubilia rouge 2021

Réception des raisins en chambre froide pendant 24h. Tri manuel sur table. Début de fermentation à basse température pour garder un maximum de fruit. Élevage en cuve béton pendant 15 mois.

Accompagnements : Très agréable en bouche, cette cuvée se marie avec toutes sortes de viandes et fromages pour le plus grand bonheur du dégustateur. Tajine d'agneau aux légumes, viandes rouges.

*"Ce vin est de couleur noire intense avec des reflets rubis. Au nez, des notes de cuir, de tabac et de moka. Ce Cabernet Sauvignon, associé à la Syrah et au Tempranillo, présente une attaque suave et délicate laissant entrevoir des tanins ronds et fins. Volubilia nous dévoile la complexité des grands terroirs."*

Région : **Meknès**

Appellation : **AOG Guerrouane**

Couleur : **Rouge**

Cépage(s) : **50% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah, 15% Tempranillo**

Centilisation : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**



### Domaine de la Zouina

Le Domaine de la Zouina s'étend sur 115 ha (dont 85ha de vignes) au cœur de l'AOC Guerrouane. Le domaine se situe au pied du Mont Zehroun, dans la plaine du Moyen Atlas du Gharb, à 20 km de Meknès.

La plantation des premiers vignobles au Maroc remontent aux Phéniciens et à la colonisation romaine. Le grand centre de production viticole était concentré autour de Volubilis dans la région de l'actuelle Meknès. Volubilia vient donc du mot Volubilis, cité antique fondée par les berbères au III<sup>e</sup> siècle avant JC, devenue romaine par la suite. Le domaine bénéficie d'un climat méditerranéen avec des étés secs balayés par le Chergui (vent d'est venu du Sahara qui sèche les raisins très rapidement), des automnes orangés et des hivers humides.

Repris en 2002 par deux bordelais, Gérard Gribelin et Philippe Gervoson, le domaine s'est rapidement développé.

Les gammes Epicuria, Volubilia et Zouina sont alors créées afin de sublimer la puissance et le raffinement de cette terre solaire et chaleureuse. L'ensemble du domaine est conduit en agriculture raisonnée avec un souci permanent de recherche de qualité. Bénéficiant d'un superbe terroir argilo-calcaire, le domaine cultive une multitude de cépages : Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo pour les rouges, Chardonnay, Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Viognier, Vermentino pour les blancs et Caladoc, Mourv



## NOTRE SÉLECTION ZOUINA



### Zouina Volubilia blanc 2023

Région : **Meknès**  
Appellation : **AOG Guerrouane**  
Couleur : **Blanc**  
Cépage(s) : **80% Chardonnay, 15% Sauvignon, 5% Vermentino**  
Cantilisation : **75 cl**  
Conditionnement : **CC/6**



### Zouina gris 2022

Région : **Meknès**  
Appellation : **AOG Guerrouane**  
Couleur : **Rosé**  
Cépage(s) : **70% Tempranillo, 30% Caladoc**  
Cantilisation : **75 cl**  
Conditionnement : **CC/6**



### Zouina Volubilia gris 2022

Région : **Meknès**  
Appellation : **AOG Guerrouane**  
Couleur : **Rosé**  
Cépage(s) : **60% Caladoc, 20% Marsalan, 20% Mourvèdre**  
Cantilisation : **75 cl**  
Conditionnement : **CC/6**



### Zouina rouge 2020

Région : **Meknès**  
Appellation : **AOG Guerrouane**  
Couleur : **Rouge**  
Cépage(s) : **60% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Tempranillo**  
Cantilisation : **75 cl**  
Conditionnement : **CC/6**



### Zouina Epicuria Syrah 2015

Région : **Meknès**  
Appellation : **AOG Guerrouane**  
Couleur : **Rouge**  
Cépage(s) : **100% Syrah**  
Cantilisation : **75 cl**  
Conditionnement : **CC/6**