

Navicelle

ROSÉ

Composée de Grenache, Cinsault et Tibouren, cette cuvée est un parfait équilibre entre gourmandise et fraîcheur. Le nez, très fin présente des notes de fruits frais tels que la pêche et les agrumes ainsi que des arômes de fleurs blanches. En bouche, cette cuvée allie subtilement complexité, finesse et rondeur.

APPELLATION :

Côtes de Provence d'Origine Protégée

CÉPAGES :

Grenache | Cinsault | Tibouren

ARÔMES :

Fruits frais (pêche, melon), fenouil, épices douces

CARACTÈRES :

Délicat | Élégant | Gourmand

ROBE :

Saumonée

VINIFICATION / ÉLEVAGE :

En cuve inox

GARDE :

De 1 à 3 ans

TEMPÉRATURE de service :

Entre 8 et 10°C

Accord mets-vin : Rosé de gastronomie à privilégier aussi sur une cuisine exotique, sucrée- salée et épicée.



DOMAINE
la Navicelle

