A Flot
ROSÉ

Cette cuvée composée majoritairement de Grenache et Cinsault
représente le vin plaisir par excellence.
Le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes et de fruits blancs. La bouche se révèle gourmande. Caractérisée par une belle fraicheur, faisant de ce rosé le compagnon idéal de l'été.

APPELLATION
Côtes de Provence d'Origine Protégée

CÉPAGES
Grenache | Cinsault | Mourvèdre | Tibouren

ARÔMES
Fruits frais | Agrumes | Fleurs blanches

CARACTÈRES
Délicat | Frais | Minéral

ROBE
Rose pâle

VINIFICATION / ÉLEVAGE
En cuve inox

GARDE
De 1 à 2 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Entre 7 et 8°C

ACCORD METS - VIN
Apéritif, tapas, salade estivale, poissons grillés



DOMAINE la Navicelle