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 | Epices douces

CARACTÈRES
Délicat | Elégant | 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
A servir sur des salades, des fromages de brebis, des cuisines asiatiques, poissons grillés



DN DOMAINE la Navicelle