

VINS DE PROVENCE BIO - RAISINS ISSUS D'AGRICULTURE EN BIODYNAMIE



DOMAINE
la Navicelle

NAVICELLE ROUGE

Composée de Syrah, Grenache et Mourvèdre, cette cuvée est le rouge « plaisir » par excellence. Au nez, cette cuvée révèle des arômes de fruits rouges tels que la cerise griotte, de garrigue et de tabac blond. En bouche, ce vin très frais présente des tanins fins et veloutés. La cuvée signature du domaine mettant en lumière le terroir de La Navicelle.

APPELLATION

Côtes de Provence d'Origine Protégée



CÉPAGES

Syrah | Grenache | Mourvèdre

ARÔMES

Fruits rouges | Poivre | Tabac blond | Violette

CARACTÈRES

Délicat | Aromatique | Velouté

ROBE

Rubis

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Cuve inox, foudre

GARDE

De 5 à 7 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 15 et 18°C

ACCORD METS - VIN

Dès l'apéritif avec des mezzes (cuisine grecque/libanaise). A table sur une belle pièce de viande rouge (côte de boeuf) ou des aubergines à la parmigiana.

