

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



DOMAINE
la Navicelle

NAVICELLE BLANC

Composée de Rolle et Clairette, cette cuvée est la parfaite expression de ces cépages emblématiques de Provence. Au nez, on retrouve des notes de fruits jaunes et blancs, des notes anisées. La bouche se révèle gourmande et fraîche, caractéristique de notre terroir de bord de mer.

La cuvée signature du domaine mettant en lumière le terroir de La Navicelle et sa signature saline.

APPELLATION

Côtes de Provence d'Origine Protégée



CÉPAGES

Rolle | Clairette

ARÔMES

Fruits jaunes | Fenouil | Agrumes

CARACTÈRES

Délicat | Élégant | Vif

ROBE

Or pale

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Cuve inox

GARDE

De 2 à 3 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 10 et 12°C

ACCORD METS - VIN

Dès l'apéritif avec des tapas de la mer. A table, il accompagnera à merveille un plateau de coquillages, du poisson cru (carpaccio de St Jacques) ou des fromages de chèvre.

