

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



DOMAINE
la Navicelle

A FLOT ROSÉ

PV TTC conseillé : 12€

Le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes et de fruits blancs. La bouche se révèle gourmande. Caractérisée par une belle fraîcheur, faisant de ce rosé le compagnon idéal de l'été. Grâce à sa gourmandise et sa fraîcheur il deviendra votre indispensable et votre valeur-sûre, le parfait vin de plaisir et de copains.

APPELLATION

Côtes de Provence d'Origine Protégée



CÉPAGES

Grenache | Cinsault | Syrah

ARÔMES

Fruits frais | Agrumes | Fleurs blanches

CARACTÈRES

Frais | Floral | Gourmand

ROBE

Rose pale

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Cuve inox

GARDE

De 1 à 2 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8 et 10°C

ACCORD METS - VIN

Très agréable à l'apéritif ou pour accompagner une cuisine estivale (barbecue, salades composées) ou simplement à déguster bien frais autour de la piscine.

