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

DOMAINE la Navicelle

A FLOT BLANC

Une robe jaune pâle aux reflets orangés d'une belle brillance. Le nez est intense, floral et exotique. En bouche, sa vivacité et sa persistance aromatique en font un vin estival par excellence.
Grâce à sa gourmandise et sa fraîcheur il deviendra votre indispensable et votre valeur-sûre, le parfait vin de plaisir et de copains.

APPELLATION
Indication Géographique Protégée Var

CÉPAGES
Viognier | Muscat | Sémillon

ARÔMES
Fruits exotiques | Fleurs blanches

CARACTÈRES
Frais | Floral | Gourmand

ROBE
Jaune 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 à table avec un tian de légumes du soleil. En dessert, avec une tarte aux fruits (abricot) ou un tiramisu aux fruits de la passion.