

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



DOMAINE
la Navicelle

NAVICELLE ROSÉ

PÉTILLANT

Après avoir été vinifié avec les mêmes soins que nos vins tranquilles, cette cuvée rosé connaît une seconde fermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle provençale, avec un très faible dosage "Brut Nature" pour mettre en lumière le terroir.
Un parfait équilibre entre gourmandise et fraîcheur, qui mettra tout le monde d'accord pour des moments de fête et de partage.



CÉPAGES

Merlot | Cinsault

ARÔMES

Fruits rouges | Agrumes

CARACTÈRES

Délicat | Gourmand | Frais

ROBE

Rose pale

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Méthode traditionnelle provençale - Brut
Nature

GARDE

De 2 à 3 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8 et 10°C

ACCORD METS - VIN

A l'apéritif pour éveiller les papilles ou en fin de repas pour rester sur une note fraîche et gourmande.

