

A Flot Rosé

APPELLATION

Côtes de Provence d'Origine Protégée

CEPAGES

Cinsault | Grenache | Syrah

ARÔMES

Fruits frais | Agrumes | Fleurs blanches

CARACTÈRES

Frais | Floral | Gourmand

ROBE

Rose pâle

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Cuve inox

GARDE

De 1 à 2 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8 et 10°C



DOMAINE
la Navicelle

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.



ACCORDS 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.

