

# A Flot Blanc

## APPELLATION

*Indication Géographique Protégée Var*

## CEPAGES

*Viognier | Sémillon | Muscat | Clairette*

## ARÔMES

*Fruits exotiques | Fleurs blanches*

## CARACTÈRES

*Frais | Floral | Gourmand*

## ROBE

*Jaune pâle*

## VINIFICATION - ÉLEVAGE

*Cuve inox*

## GARDE

*De 1 à 2 ans*

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

*Entre 8 et 10°C*



DOMAINE  
*la Navicelle*

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.



## ACCORDS 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.

