

# Navicelle Rosé

## APPELLATION

*Côtes de Provence d'Origine Protégée*

## CEPAGES

*Grenache | Tibouren | Mourvèdre*

## ARÔMES

*Pêche blanche | Agrumes | Fleurs blanches*

## CARACTÈRES

*Délicat | Fin | Frais*

## ROBE

*Rose pâle*

## VINIFICATION - ÉLEVAGE

*Cuve inox*

## GARDE

*De 2 à 3 ans*

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

*Entre 8 et 10°C*



DOMAINE  
*la Navicelle*

Cuvée signature du domaine, cet assemblage de Grenache, Tibouren et Mourvèdre offre un équilibre idéal entre gourmandise et fraîcheur. Le nez, tout en finesse, dévoile des notes de pêche, d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, complexité et élégance se conjuguent, soulignées par l'empreinte saline caractéristique de La Navicelle.



## ACCORDS METS VIN

De l'apéritif avec un beau plateau de charcuteries et fromages, jusqu'à table sur des salades estivales, des plats asiatiques ou des grillades de viandes ou poissons.

