

# Navicelle Blanc

## APPELLATION

*Côtes de Provence d'Origine Protégée*

## CEPAGES

*Rolle | Clairette*

## ARÔMES

*Fruits jaunes | Fenouil | Agrumes*

## CARACTÈRES

*Délicat | Élégant | Vif*

## ROBE

*Or pâle*

## VINIFICATION - ÉLEVAGE

*Cuve inox*

## GARDE

*De 2 à 3 ans*

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

*Entre 10 et 12°C*



DOMAINE  
*la Navicelle*

Signature du Domaine, cette cuvée assemble Rolle et Clairette pour exprimer la quintessence de notre terroir littoral. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits jaunes, blancs et une touche anisée. En bouche, la fraîcheur et la gourmandise dominant, soulignées par une finale saline caractéristique de La Navicelle.



## ACCORDS METS VIN

Dès l'apéritif avec des tapas de la mer. À table, il accompagnera à merveille un plateau de coquillages, du poisson cru (carpaccio de St Jacques) ou des fromages de chèvre.

