

Navicelle Rouge

APPELLATION

Côtes de Provence d'Origine Protégée

CEPAGES

Syrah | Grenache | Mourvèdre

ARÔMES

*Fruits rouges | Poivre | Tabac blond |
Violette*

CARACTÈRES

Délicat | Aromatique | Velouté

ROBE

Rubis

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Cuve inox, foudre

GARDE

De 5 à 7 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 15 et 18°C



DOMAINE
la Navicelle

Composée de Syrah, Grenache et Mourvèdre, cette cuvée est le rouge « plaisir » par excellence. Au nez, cette cuvée révèle des arômes de fruits rouges tels que la cerise griotte, de garrigue et de tabac blond. En bouche, ce vin très frais présente des tanins fins et veloutés. La cuvée signature du domaine mettant en lumière le terroir de La Navicelle.



ACCORDS METS VIN

Dès l'apéritif avec des mezzes (cuisine grecque/libanaise). A table sur une belle pièce de viande rouge (côte de boeuf) ou des aubergines à la parmigiana.

