



DOMAINE  
*la Navicelle*

## NAVICELLE ROSÉ

Composée de Grenache, Syrah et Tibouren, cette cuvée est un parfait équilibre entre gourmandise et fraîcheur.

Le nez très fin présente des notes de fruits frais tels que la pêche et les agrumes ainsi que des arômes de fleurs blanches. En bouche, cette cuvée allie subtilement complexité et finesse. La cuvée signature du domaine mettant en lumière le terroir de La Navicelle et sa signature saline.

### APPELLATION

Côtes de Provence d'Origine Protégée



### CÉPAGES

Grenache | Syrah | Tibouren

### ARÔMES

Pêche blanche | Agrumes | Fleurs blanches

### CARACTÈRES

Délicat | Fin | Frais

### ROBE

Rose pale

### VINIFICATION - ÉLEVAGE

Cuve inox

### GARDE

De 2 à 3 ans

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8 et 10°C

### ACCORD 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.

