



DOMAINE DE LA NAVICELLE

A Flot

Côtes de Provence Rosé 2021

Région :	Provence-Corse
Appellation :	Côtes de Provence
Cuvée :	A Flot
Couleur :	Rosé
Millésime :	2021
Cépages :	Cinsault (10%) / Grenache (50%) / Mourvèdre (20%) / Syrah (20%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié



ELABORATION

Culture biodynamique.
Vendanges manuelles.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage direct, Débourage.
Sols argileux, Sols argilo-calcaires, Sols schisteux, Sols siliceux (sables, graviers...).



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rosée, pâle, reflets rosés.
NEZ : Aromatique, frais, légers arômes de fruits frais, subtils arômes de melon, légers arômes de pamplemousse, arômes de minéral.
BOUCHE : Croquante, généreuse, tendre, notes de melon, notes de pamplemousse, notes de minéral, tanins frais, très souple, minérale, corps léger, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 7° et 9°
GARDE : A consommer entre 2022 et 2023



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Crevettes à la plancha, Cuisine méditerranéenne, Desserts aux fruits



DISTINCTIONS

Concours général agricole 2022 : Médaille d'argent
Mondial du rosé 2022 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

