

DOMAINE DE LA NAVICELLE

La Navicelle

Côtes de Provence Rosé 2021



Région :	Provence-Corse
Appellation :	Côtes de Provence
Cuvée :	La Navicelle
Couleur :	Rosé
Millésime :	2021
Cépages :	Grenache (45%) / Mourvèdre (20%) / Tibouren (35%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié



ELABORATION

Culture biodynamique.
Vendanges manuelles.
Elevage en cuve inox thermo-régulée, Assemblage, Filtration légère.
Sols argileux, Sols argilo-calcaires, Sols schisteux.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur saumonée, pâle.
NEZ : Aromatique, élégant, arômes d'agrumes, arômes de fruits blancs, arômes d'iode, arômes de minéral.
BOUCHE : Fraîche, généreuse, soyeuse, minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 9° et 11°
GARDE : A consommer entre 2022 et 2024



ACCORDS METS ET VINS : Fruits de mer, Crustacés, Bouillabaisse, Fromages peu affinés



DISTINCTIONS

Decanter 2022 : Médaille d'argent, 93 points
Vinalies Internationales 2022 : Médaille d'argent
ELLE à Table 2022 : Médaille d'argent
Coup de cœur des lecteurs de l'Express 2022 : Coup de cœur

Powered by **Plugwine**

