CÔTES DE PROVENCE ROSÉ À FLOT 2024 BIO

Domaine la Navicelle, Provence

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang



AROMEN

Himbeere
Erdbeere
Zitrone
Kräuter
Weiße Blüte
Kieselstein

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

für jeden Tag
auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten
Grenache / Garnacha
Cinsault
Syrah / Shiraz

WEINBEREITUNG

Lagerung
Edelstahltank

LA NAVICELLE

Schon auf dem Weg durch die Weinberge fällt einem die sanfte Meeresluft auf, ein Hinweis auf die Nähe zur Küste und zugleich auf die Handschrift, die das Weingut prägt. Bei der Domaine la Navicelle, in der Gemeinde Le Pradet im Südosten Frankreichs gelegen, werden die rund 20 Hektar Rebfläche seit Generationen mit Respekt vor Umwelt und Ökosystem gepflegt. Das Weingut befindet sich am südlichen Rand der Provence in der Appellation Côtes de Provence und profitiert von einem Terroir mit roten Tonböden über kalk- und schieferhaltigem Untergrund.
Unter der Leitung von Romain Magnanou wurden die Weinberge systematisch auf biologische und biodynamische Bewirtschaftung umgestellt, wobei rote klassische rote Rebsorten der Provence wie Grenache, Cinsault, Mourvèdre und Tibouren sowie bei den weißen Sorten Rolle und Clairette zum Einsatz kommen. Nach Jahren der Arbeit in einem Bordelaiser Cru Classé Château und auf einem renommierten provenzalischen Weingut richtet er die Domaine la Navicelle konsequent auf authentische, terroirgeprägte und zugleich ökologisch nachhaltige Weine aus. Die Nähe zum Meer bewirkt eine für die Region typische salzhaltige Note im Wein, die der Charakteristik der Domaine zusätzlichen Wiedererkennungswert verleiht.

Warum wir Domaine la Navicelle im Programm haben

Die Weine der Domaine la Navicelle reihen sich nicht still und leise in die große Menge klassischer Provençal-Rosés ein, sondern bieten eine eigenständige Ausdrucksform: biodynamisch erzeugt, ausgelegt auf Präzision und Terroirbezug. In unserem Sortiment, bei dem wir Wert auf Klarheit und Authentizität legen, fügt sich dieses Weingut mit seiner naturnahen Bewirtschaftung und dem Küstencharakter im Glas stimmig ein. Die beiden im Programm befindlichen Rosés À Flot und Navicelle verorten sich stilsicher zwischen sommerlicher Leichtigkeit und Tiefe – sie sind keine belanglosen Terrassenweine, sondern tragen Herkunft und Handschrift.

Die Weine

Mit dem Rosé À Flot bietet das Weingut einen zugänglichen Einstieg, dabei biodynamisch erzeugt, mit typischer Provençal-Frische und sommerlichem Flair. Daran schließt sich der Rosé Navicelle, eine Cuvée, die deutlicher das Terroir und die Arbeitsweise der Domaine zeigt, aus Grenache, Cinsault und Tibouren komponiert und stärker auf Struktur sowie salzige Anklänge ausgerichtet. Beide Weine fügen sich in unser Sortiment ein, da sie einerseits typische Provençal-Rosés darstellen, andererseits durch Biodynamie, Meeresnähe und eigenständige Stilistik differenzieren.

Weinberg & Keller

Die Weinberge von Domaine la Navicelle liegen in unmittelbarer Nähe zum Mittelmeer. Die Böden aus rotem Ton mit kalk- und schieferhaltigem Untergrund liefern den Reben geeignete Wachstumsbedingungen und fördern jene mineralische, leicht salzhaltige Signatur, die das Weingut herausarbeitet. Zwischen den Rebzeilen erfolgt eine natürliche Begrünung, ergänzt durch Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität und zur Erhaltung einer lebendigen Bodenstruktur. Die gesamte Bewirtschaftung erfolgt nach den Vorgaben der biologischen und biodynamischen Landwirtschaft, die Lese wird von Hand durchgeführt, die Vinifikation ist auf Klarheit, Präzision und Sortentypizität ausgerichtet. Im Keller werden die verschiedenen Parzellen getrennt ausgebaut: Je nach Herkunft und gewünschter Stilistik kommen Edelstahl- und Betontanks, Holzfässer oder Toneier zum Einsatz, sodass Frische und Terroircharakter möglichst unverfälscht in die Flasche gelangen. Dieses Zusammenspiel von Meeresklima, sorgfältiger Arbeit im Weiberg und naturnahem Ausbau verleiht den Weinen ihre Balance zwischen Leichtigkeit und Tiefe.