

# DRINKS.

## Domaines Ott Clos Mireille Blanc de Blancs Côtes de Provence AOC 2022 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |   |
|---------------------|---|
| Artikelnummer       | 40905222  |
| Alkoholgehalt       | 13%   |
| Flascheninhalt      | 75cl  |
| Herkunftsland       | Frankreich  |
| Region              | Provence  |
| Abfüller            | Domaines Ott, Route de<br>Brégançon, 83250 La Londe<br>Les Maures, France   |
| Marke               | Domaines Ott  |
| Typ                 | Weisswein   |
| Allergene           | Enthält: Sulfite  |
| Degustationsnotiz   | Im Glas zeigen sich ein zartes<br>Hellgelb mit leichten<br>grünlichen Reflexen. Das<br>Bouquet in der Nase ist sehr<br>fruchtig und exotisch, mit<br>einem blumigen Hauch. Am<br>Gaumen würzig, frisch und<br>eine erkennbare Süsse von<br>Honig. Im Abgang ist eine<br>knackige Säure zu spüren. |
| Verkehrsbezeichnung | Weisswein   |
| Details             | Sémillon, Rolle   |
| Etikette            | minimalistisch  |
| Bio                 | Keine Angaben   |
| Vegan               | Keine Angaben   |
| Kosher              | Keine Angaben   |



|                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| Verschluss      | Korken            |
| Tannin          | Keine Angaben     |
| Trinktemperatur | 8-10 Grad         |
| Jahrgang        | 2022              |
| Passend zu      | Mediterrane Küche |

## Beschreibung

Der Elsässer Marcel Ott gründete im Jahr 1896 das gleichnamige Weingut Domaines Ott. Nach seinem Abschluss als Agraringenieur investierte er in sein erstes Anwesen in der Provence. Leider waren grosse Teile der Reben durch einen Reblaus Befall zerstört. Mit viel Ehrgeiz und Leidenschaft baute er die Weinberge wieder auf, mit dem Ziel grosse provenzalische Weine aus edlen Rebsorten herzustellen. Heute 120 Jahre später führen die Cousins Jean-Francois und Christian Ott die Leidenschaft ihrer Vorfahren weiter. Zum Unternehmen gehören drei Anwesen: Château de Selle, Clos Mireille und Château Romassan. Im Jahr 2004 schlossen sie sich der Louis Roederer Gruppe an. Das Anwesen Château de Selle liegt im Landesinneren auf Kalksteinhängen, dort ist es gut gegen Winterfrost geschützt. Der Boden rund um das Anwesen besteht aus Gips, rotem Ton und Sandstein, gemischt mit Kies und Stein. Einst wurden hier ausschliesslich Lavendel, Oliven und Maulbeeren angebaut. Doch inzwischen ist es auch die Heimat von ausgezeichneten Weinen. Der Cuvée vom Anwesen Clos Mireille erhält seine Struktur und Opulenz durch die Traubensorte Sémillon. Die Assemblage besteht zum grossen Teil aus diesen Trauben, verfeinert wird mit Rolle Trauben. Durch diese zweite Sorte erhält der Cuvée sein ausgewogenes Aroma. Der Ausbau findet in grossen Eichenfässern, sogenannten Foudres, statt. Das Flaschendesign des Coeur de Grain ist einzigartig, es erinnert an eine elegante Amphore, die den Wein vor vielen hundert Jahren kühl hielt. Im Jahr 1930 wurde diese Flaschen Kreation von René Ott ins Leben gerufen, sie spiegelt die Anmut und Schönheit der Landschaft wieder.