

DRINKS.

Domaines Ott Château de Selle Rosé Coeur de Grain Côtes de Provence AOC 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40905023
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Provence
Embouteilleur	Domaines Ott, Route de Brégançon, 83250 La Londe Les Maures, France
Marque	Domaines Ott
Type	Rosé
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: rose délicat avec des reflets pêche. Nez: très floral, notes de pétales de rose et de bourgeons de groseille, combiné avec une touche, de pamplemousse, de melon et de pêche. Bouche: douceur fruitée. Finale: légère épice et notes d'agrumes.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à base de Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre
Etiquette	minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2023
En accord avec	charcuterie, légumes, pizzas & pâtes

Description

L'Alsacien Marcel Ott a fondé en 1896 le domaine viticole du même nom, les Domaines Ott. Après avoir obtenu un diplôme d'ingénieur agronome, il a investi dans son premier domaine en Provence. Malheureusement, une grande partie des vignes avait été détruite par une infestation de phylloxéra. Avec beaucoup d'ambition et de passion, il a reconstruit le vignoble dans le but de produire de grands vins provençaux à partir de cépages nobles. Aujourd'hui, 120 ans plus tard, les cousins Jean-Francois et Christian Ott perpétuent la passion de leurs ancêtres. L'entreprise comprend trois domaines: Château de Selle, Clos Mireille et Château Romassan. En 2004, ils ont rejoint le groupe Louis Roederer. Le domaine du Château de Selle est situé à l'intérieur des terres sur des pentes calcaires, il est ainsi bien protégé du gel hivernal. Le sol autour du domaine est composé de gypse, d'argile rouge et de grès, mélangé à du gravier et de la pierre. À une époque, seuls la lavande, les olives et les mûres y étaient cultivés. Mais le domaine abrite désormais aussi d'excellents vins. La cuvée du vignoble du Château de Selle tire sa couleur délicate et son caractère vineux du cépage Grenache, le Cinsault complète le rosé avec une note douce, la Syrah et le Mourvèdre apportent l'arôme fruité. Le design de la bouteille du Cœur de Grain est unique, rappelant une élégante amphore qui gardait le vin au frais il y a plusieurs centaines d'années. Créé en 1930 par René Ott, ce flacon reflète la grâce et la beauté du paysage.