

DRINKS.

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



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40905023
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Provence
Abfüller	Domaines Ott, Route de Brégançon, 83250 La Londe Les Maures, France
Marke	Domaines Ott
Typ	Rosé
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Zartes Rosa mit pfirsichfarbenen Reflexen. Im Bouquet sehr blumig, Noten von Rosenblüten und Johannisbeer-Knospen. Kombiniert mit einem Hauch, Grapefruit, Melone und Pfirsich. Am Gaumen eine fruchtige Süsse und im Abgang eine leichte Würze und Noten von Zitrusfrüchten.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre
Etikette	minimalistisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Charcuterie, Gemüse, Pizza & Pasta

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 aus dem Weinberg Château de Selle erhält seine zarte Farbe und den Wein Charakter durch die Sorte Grenache, Cinsault ergänzt den Rosé mit einer weichen Note, Syrah und Mourvèdre bringen das Fruchtaroma. 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.