

DRINKS.

Domaines Ott Clos Mireille Blanc de Blancs Côtes de Provence AOC 2021 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40905221
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Provence
Abfüller	Domaines Ott, Route de Brégançon, 83250 La Londe Les Maures, France
Marke	Domaines Ott
Typ	Weisswein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas zeigen sich ein zartes Hellgelb mit leichten grünlichen Reflexen. Das Bouquet in der Nase ist sehr fruchtig und exotisch, mit einem blumigen Hauch. Am Gaumen würzig, frisch und eine erkennbare Süsse von Honig. Im Abgang ist eine 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	2021
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.