DRINKS.

BY.OTT Rosé Côtes de Provence AOC 2022 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70427122
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Côtes de Provence
Embouteilleur	Domaines Ott, Château de Selle, 5093 Route de Flayosc, 83460 Taradeau, France
Marque	Domaines Ott
Type	Rosé
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Goût sec et fruité, avec des notes de fraises, framboises, melons, pêches blanches, agrumes, mangues, minéraux, lavande et herbes légèrement épicées.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à base de Grenache, Cinsault et Syrah
Etiquette	minimaliste
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon

Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2022
En accord avec	entrées, cuisine asiatique, poissons & fruits de mer

Description

Une bouteille de vin peut difficilement être plus élégante: le rosé BY.OTT provient d'un domaine viticole appelé Château de Selle, situé à Taradeaux, en Provence française. Le domaine a été acheté par Marcel Ott dès 1912, et auparavant, il était exclusivement planté d'oliviers, de mûriers et de lavandes. Aujourd'hui, environ 70 hectares sont occupés par des vignes (dont le Cabernet Sauvignon, le Grenache, le Cinsault et la Syrah), dont l'âge moyen est de 20 ans. Le Château de Selle n'est toutefois que l'un des trois domaines viticoles appartenant à la famille Ott: le Clos Mirelle (années 1930) et le Château Romassan (années 1950) ont été ajoutés plus tard. Les cousins Christian et Jean-François Ott s'engagent à pratiquer la viticulture biologique sur l'ensemble de leurs domaines. Le rosé BY.OTT porte l'appellation d'origine AOC Côtes de Provence. Avec son goût fruité, porté par les pêches blanches, les mangues, les zestes d'agrumes et les fraises, le vin rosé s'accorde avec diverses entrées, poissons, crustacés ou plats asiatiques.