DRINKS.

Domaines Ott Château de Selle Rosé Coeur de Grain Côtes de Provence AOC 2020 300cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704324
Alcool	13.5%
Contenu	300cl
Pays	France
Région	Côtes de Provence
Embouteilleur	Domaines Ott, Route de Brégançon, 83250 La Londe Les Maures, France
Marque	Domaines Ott
Type	Rosé
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Le bouquet présente des pêches, abricots, melons, fraises, framboises, citrons et pamplemousses. Sec et minéral avec des épices fines et des fleurs de lavande.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à base de 65% de Grenache, 20% de Cinsault, 8% de Mourvèdre et 7% de Syrah
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon

la bouteille

Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2020
En accord avec	entrées, Apéro, dessert, poissons & fruits de mer, viandes blanches

Description

En 1912, Marcel Ott a acquis le Château de Selle, premier des trois vignobles qui appartiennent aujourd'hui aux Domaines Ott. Sur les sols riches en minéraux de la Provence, où poussaient autrefois uniquement des oliviers, des lavandes et des mûriers, on produit aujourd'hui d'élégants vins rouges et rosés à partir des cépages Grenache, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Cinsault et Syrah. Les vignes occupent la moitié des quelque 140 hectares du domaine et sont âgées en moyenne de 20 ans. L'assemblage du vin rosé du Château de Selle est dominé par le cépage Grenache. Il est élaboré selon la méthode traditionnelle française de la saignée, dans laquelle une partie du jus coulant des baies éclatées est retirée du fermenteur de moût et vinifiée avant que le moût restant, plus concentré, ne soit pressé et transformé en vin rouge. Le vin rosé est mis en bouteille quelques mois seulement après la récolte des raisins, dans la bouteille de style amphore qui l'a rendu célèbre au niveau national. Le vin conserve sa maturité de consommation pendant environ deux ans. Il accompagne à merveille le poisson, la viande blanche, les desserts ou peut être servi à l'apéritif.