



## 2020 Château de Selle Rosé

Côtes de Provence AOC, Domaines Ott

Einer der Spitzenrosés der Provence

### **Beschreibung:**

Mit seiner perfekten Balance zwischen Frucht, Struktur und Frische ist dieser finessenreiche Provence-Rosé ein herrliches Beispiel für die Präzision, die Christian und Jean-Francois Ott bei der Vinifikation walten lassen.

### **Degustationsnotiz:**

(st) Leuchtendes Rose. Reife Himbeeren und Greandine in der weinigen Nase, auch Kirschen und dezente Veilchen. Crémig-weicher Auftakt mit guter Balance, vielschichtige Frucht und feine Beerensüsse, komplex und verführerisch zugleich.

### **Passt zu:**

Geniessen Sie diesen Wein zu schmackhaften Horsd'œuvre, herzhafter Charcuterie, Gegrilltem, Ratatouille, Bouillabaisse, Baguette mit Oliventapenade oder Salade niçoise. Auch fantastisch zu Nudelsalaten oder Gemüselasagne.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Provence
<b>Produzent:</b>	Domaines Ott
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 93/100
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Grenache, 20% Cinsault, 8% Mourvèdre, 7% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0243220

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château de Selle Rosé**

Côtes de Provence AOC  
Domaines Ott

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Grenache, 20% Cinsault, 8% Mourvèdre, 7% Syrah
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren