



## Château de Selle Rosé

Côtes de Provence AOC, Domaines Ott

Un des grands rosés de Provence

### **Beschreibung:**

Avec son fruit, sa structure et sa fraîcheur parfaitement équilibrés, ce rosé de Provence tout en finesse est un splendide exemple de la précision dont Christian et Jean-François Ott font preuve dans leur vinification.

### **Degustationsnotiz:**

Rosé lumineux. Grenadine et framboises sucrées dans le nez vineux aux touches de cerises et de violettes. Attaque onctueuse, d'un bel équilibre, fruité et douceur de baies, à la fois complexe et gourmand.

### **Accompagne idéalement:**

Dégustez ce vin avec de délicieux hors-d'œuvres, de la charcuterie, des grillades, de la ratatouille, de la bouillabaisse, un morceau de baquette tartiné de tapenade ou une salade niçoise. Il sera aussi fantastique avec une salade de pâtes ou des lasagnes aux légumes.

### **Servierempfehlung:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

**Pays d'origine:** France

**Produzent:** Domaines Ott

**Elevage:** en Cuve inox

**Viticulture:** Bio. Certification bio: CH-BIO-006

**Vol. alcool:** 13.5%

**Cépage(s):** 55% Grenache, 30% Cinsault, 12% Mourvèdre, 8% Syrah

**Artikelnummer:** 0243224

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château de Selle Rosé

Côtes de Provence AOC  
Domaines Ott

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 93/100, Wine Spectator 91/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	55% Grenache, 30% Cinsault, 12% Mourvèdre, 8% Syrah
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés