



2022 Château de Selle Rosé

Côtes de Provence AOC, Domaines Ott

Un des grands rosés de Provence

Description:

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.

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Provence
Producteur:	Domaines Ott
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	58% Grenache, 28% Cinsault, 7% Mourvèdre, 7% Syrah
Référence:	0243222

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Selle Rosé

Côtes de Provence AOC
Domaines Ott

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	58% Grenache, 28% Cinsault, 7% Mourvèdre, 7% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés