



## 2017 Château de Selle Rosé

Côtes de Provence AOC, Domaines Ott

**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

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Provence
<b>Producteur:</b>	Domaines Ott
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	Se savourent uniquement jeunes.
<b>Cépage(s):</b>	50% Grenache, 34% Cinsault, 10% Syrah, 6% Mourvèdre
<b>Référence:</b>	0243217

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château de Selle Rosé

Côtes de Provence AOC  
Domaines Ott

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	50% Grenache, 34% Cinsault, 10% Syrah, 6% Mourvèdre
<b>Apogée:</b>	Se savourent uniquement jeunes.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés