



Château de Selle Rosé

Côtes de Provence AOC, Domaines Ott

Uno dei grandi rosati provenzali

Descrizione:

Con il suo perfetto equilibrio di frutta, struttura e freschezza, questo pregiato rosé provenzale è uno splendido esempio della precisione che Christian e Jean-François Ott apportano alla loro vinificazione.

Profilo aromatico:

Rosé luminoso. Granatina e lamponi dolci al naso vinoso con note di ciliegie e violette. Attacco untuoso, splendidamente equilibrato, dolcezza fruttata e di bacche, complesso e goloso.

Abbinamenti:

Questo vino si accompagna a deliziosi antipasti, salumi, carni alla griglia, ratatouille, bouillabaisse, baquette spalmata di tapenade o insalata nizzarda. Sarà fantastico anche con un'insalata di pasta o una lasagna di verdure.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Domaines Ott

Produzione: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Gradazione alcolica: 13.5%

Uva: 57% Grenache, 32% Cinsault, 8% Mourvèdre, 3% Syrah

Numero articolo: 0243225

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château de Selle Rosé

Côtes de Provence AOC
Domaines Ott

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Score 18.5/20
Uva: 57% Grenache, 32% Cinsault, 8% Mourvèdre,
3% Syrah
Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Produzione: in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 13.5%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia
una temperatura di degustazione compresa tra
i 8 e i 10°C.