



Château de Selle Rosé

Côtes de Provence AOC, Domaines Ott

Uno dei grandi rosati provenzali

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

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

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

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

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 55% Grenache, 25% Cinsault, 14% Mourvèdre, 6% Syrah

Artikelnummer: 0243223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Selle Rosé

Côtes de Provence AOC
Domaines Ott

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	55% Grenache, 25% Cinsault, 14% Mourvèdre, 6% Syrah
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.