



2022 Château de Selle Rosé

Côtes de Provence AOC, Domaines Ott

Uno dei grandi rosati provenzali

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

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

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Provenza
Produttore:	Domaines Ott
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	58% Grenache, 28% Cinsault, 7% Mourvèdre, 7% Syrah
Numero di articolo:	0243222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Selle Rosé

Côtes de Provence AOC

Domaines Ott

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	58% Grenache, 28% Cinsault, 7% Mourvèdre, 7% Syrah
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi