



Passer til:



#### BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	6
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	5381601
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 219,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Rosévin - Frankrike, Cotes de Provence

**Produsent:** Champagne Louis Roederer/Domains Ott

**Webside:** <http://www.domains-ott.com>

#### Produsentbeskrivelse:

Champagneprodusenten Louis Roederer eier, siden begynnelsen av 2013, 86% av Domains Ott\*. Marcel Ott kommer opprinnelig fra Alsace, men flyttet til Provence fordi han ønsket å lage en seriøs rosé. Eiendommen Domains Ott\*Clos Mireille ligger bare noen få hundre meter fra havet, rett utenfor La Londe, i nærheten av Fort de Brégançon i Cotes de Provence .

#### Produktinformasjon:

BY.OTT Rosé er en enklere vin enn vinene fra Domains Ott\* da den kun produseres på ståltank. Druematerialet kommer fra noen av de beste vindyrkerne i Cotes de Provence og produksjonen skjer under streng kontroll av Domains Otts egne vinmakere.

#### Smaksnotater:

Blek lakserosa farge. Fruktig og aromatisk nese med søte røde bær, søte røde epler, appelsinblomst og hvit fersken. Rik og aromatisk anslag med frukt karakter som på nesen, god balanse og fin lengde.

<b>Årgang:</b>	2016
<b>Druetyper:</b>	75 % Grenache, 25% Cinsault og Syrah
<b>Klassifikasjon:</b>	Cotes de Provence
<b>Vinifikasjon:</b>	Druene håndplukkes, avstilkes, presses forsiktig og mosten får ca. 20 minutter skalkontakt før omstikking til ståltank for alkoholgjæring.
<b>Alkohol:</b>	13.5 %vol
<b>Sukker:</b>	2,7 g/l
<b>Syre:</b>	3,4 g/l
<b>Serveringstemp.:</b>	8-10 °C
<b>Lagring:</b>	Ingen fatlagring
<b>Holdbarhet:</b>	1-2 år fra etikettens årgang