

Domaine Ott Rosé Coeur de Grain



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	5143401

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

Rosévin - Frankrike, Côtes de Provence

Produsent: Champagne Louis Roederer/Chateau de Selle

Webside: <http://www.domaines-ott.com>

Produsentbeskrivelse:

Champagneprodusenten Louis Roederer eier 86 % av By Ott*. Marcel Ott kom opprinnelig fra Alsace, men flyttet til Provence fordi han ønsket å lage en seriøs rosé. Château de Selle Coeur de Grain produseres på Château de Selle, en av Dom. Otts tre eiendommer for produksjon av rosévin.

Produktinformasjon:

Vingården ligger i innlandet, på toppen av kalksteinsklippen som er godt soleksponert. Jordsmonnet som består av 40-50% stein gjør at jorden holder seg tørr.

Smaksnotater:

Blek, lakserosa farge. Fruktig og aromatisk nese med søte røde bær, røde epler og hvit fersken. Hint av florale noter og søte krydder. Rikt og aromatisk anslag med frukt karakter som på nesene. En balansert og elegant rosé fra en av Frankrikes berømte rosé-produsenter!

Årgang:	2016
Druetyper:	50 % Grenache, 30 % Cinsault, 15 % Syrah, 5% Cabernet Sauvignon
Klassifikasjon:	Côtes de Provence
Vinifikasjon:	Druene håndplukkes og selekteres. Etter en forsiktig, langsom pressing og 20 minutters skallkontakt, stikkes vinen om til ståltanker for gjæring og etterfølges av 4-6 måneder på store 20-25 år gamle eikeliggere med battonage 2g. per uke. Vinen tappes på flaske i april, og lanseres i mai.
Alkohol:	13.0 %vol
Sukker:	1,80 g/l
Syre:	2,3 g/l
Serveringstemp.:	8-10 °C
Lagring:	Ca. 6 måneder på store 20-25 år gamle eikeliggere
Holdbarhet:	3-5 år fra årgangen på etiketten