



FAKTA

Rosé vin

Drue(r): 7% Mourvèdre, 10% Syrah, 25%

Cinsault, 58% Grenache

Lagring: Få mdr. på brugte træfade.

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 01125332035

Anbefales til:



2020 CHATEAU DE SELLE

Rose Côtes de Provence, Domains Ott

Distriktet

AOP Côtes de Provence breder sig over en stor del af Provence området i Var- og Bouches-du-Rhône departementerne samt en lille enklave i Alpes-Maritimes departementet. Kun 20.000 ha. ganske nøje definerede vinmarker hører til i denne meget populære klassifikation, som er mest kendt for sine rosévine. Provence er helt klart et af de ældste vindyrkningsområder i Frankrig, idet grækerne allerede dyrkede vin her ca. 600 år f. Kr.

Distriktets milde klima, påvirkningen af Middelhavet, begrænsede regnmængder (bortset fra efteråret, hvor der kan dannes en del tordenbyger) samt lokale jordbundsforhold med aflejringer af sandsten, kalk og sand, giver perfekte forhold til vindyrkning. Ikke mindre end ca. 45 kooperativer og 370 private vinhuse producerer vine i Côtes de Provence, hovedsageligt på Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Tibouren, Syrah for de røde og rosé'er samt Clairette, Rolle (Vermentino) og Ugni Blanc for de hvide.

Producenten

Domains Ott består af tre forskellige og selvstændige ejendomme: Château Romassan i AOP Bandol samt Château de Selle og Clos Mireille i AOP Côtes de Provence. Vi tilbyder med stor fornøjelse vinene fra alle tre ejendomme. Allerede i 1912, da Marcel Ott overtog ansvaret for familiens dengang to slotte udviste han stor respekt for naturen og sine medmennesker med følgende mantra: "Alt som er tilsat jorden eller vinen ender i forbrugers krop. Ingen bør lege med andre folks helbred". I praksis betød hans overbevisning, at man fx udelukkende skulle bruge organisk gødning på vinmarkerne og at man skulle gære vinen med druernes egne naturlige gærceller samt modne vinen på træfade.

I 2004 overtog Champagne Louis Roederer hovedparten af Domains Ott - dels for at sikre firmaet en langsigtet fremtid, dels for at fastholde positionen som den mest prestigefyldte producent i Provence. I dag er vinmarkerne dyrket efter biodynamiske principper med brug af naturlig gødning og produkter, som er godkendte til økologisk dyrkning. Mellem vinrækkerne får græs, blomster og vilde planter lov til at vokse og er med til at opretholde den rette biologiske balance i jorden.

Produktet

Château de Selle ligger i Taradeau nær Draguignan i Côtes de Provence i et højtbeliggende område, hvor undergrunden består af 40-50% sten (sandsten, kalk, gips, småsten) samt rødt ler og mergel. Et særligt mikroklima i området giver milde vintre og tidligt forår samt somre med mange soltimer. Markerne er indrettet som terrasser, der tillader ensartede dyrkningsforhold på ejendommen og som sikrer gode vandreserver. Vinstokkene dækker ca. halvdelen af ejendommens 140 ha. vinmarker og er i gennemsnit ca. 25 år gamle og fordeler sig mellem Cabernet Sauvignon, Grenache, Cinsault, Syrah og Mourvèdre. Alt dette giver meget aromatiske, komplekse, mineralske og samtidigt meget elegante vine.

Som altid hos Domains Ott er druerne til denne rosévin håndplukkede og gennemgår en dobbelt selektion, dels når de plukkes, dels når de ankommer til kælderen. Druerne bliver presset ved lavt tryk og gæres derefter i temperaturregulerede tanke. Efter en malolaktisk gæring bliver vinen modnet i nogle få måneder på store, brugte træfade (12-20 hl.).

Druesammensætningen for Rosé fra Château de Selle varierer efter årgang, men består normalt hovedsageligt af Grenache (ca. 58-65%), Cinsault (20-25%), Syrah (7-10%) og Mourvèdre. I duften finder man friske, frugtrige toner af grape og ferskner. Smagen er kødfuld og let krydret med nuancer af abrikoser og røde kirsebær. Vinens fyldige og friske stil vil passe meget godt med kammuslinger i sauce, røget laks, svine- og kalvekød i lyse saucer samt til fjerkræ. Den bør ikke serveres for kold - 10-12 grader er den optimale temperatur.

I duften finder man friske, frugtrige toner af grape og ferskner. Smagen er kødfuld og let krydret med nuancer af abrikoser og røde kirsebær. Vinens fyldige og friske stil vil passe meget godt med kammuslinger i sauce, røget laks, svine- og kalvekød i lyse saucer samt til fjerkræ. Den bør ikke serveres for kold - 10-12 grader er den optimale temperatur.

vinous
93/100 pts

