Chateau Romassan „ Coeur de grain ” 2015 Bandol AOP rosé Domaines Ott 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu	F0600320

Elegantní Rosé z Bandol Château Romassan vtéká do sklenice s jasnou růžovou barvou. Již po prvním víření můžete vnímat dokonalou vyváženost. Víno na stěnách sklenice nevyčnívá ani není vodnaté, ani sirupovité či likérové. Odhaluje nádherně výrazné tóny fialek, levandule, lilií a růží. K nim se přidávají tóny dalšího ovoce. Ideální ro milovníky vína, kteří ho mají rádi absolutně suché. Vyvážené a komplexní, toto rozplývající se a lehké růžové víno se prezentuje na patře. V závěru potěší krásnou délkou. Opět se objevují tóny lilie a růže. V dochuti se přidávají minerální tóny půdy s převahou pískovce.

Rosé Romassan se vyrábí z hroznů odrůd Cinsault, Grenache a Mourvedre. Hrozny rostou v optimálních podmínkách v Provence. Réva zde zapouští kořeny hluboko do pískovcové půdy. Po sklizni jsou hrozny rychle převezeny do vinařství. Zde jsou vybrány a pečlivě rozdrceny. Následuje kvašení při kontrolovaných teplotách. Po vinifikaci následuje zrání.

Víno si nejlépe vychutnáte mírně vychlazené při teplotě 11-13 °C jako doprovod k pečenému pstruhovi se zázvorovou hruškou, špagetám s jogurtovo-mátovým pestem nebo smažené zelenině s rybou.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Chateau Romassan „ Coeur de grain ” 2015 Bandol AOP rosé Domaines Ott 0.75 l

Popis

Domaines Ott vyrábí elegantní provensálská růžová vína již více než sto let, přičemž čtvrtá generace rodiny se na výrobě vína podílí dodnes. Ovoce pro toto lahvování pochází ze zámku Chateau Romassan v apelaci Bandol, který rodina koupila v 50. letech 20. století. Celkem má statek 148 hektarů včetně pozoruhodných terasovitých vinic vysázených na kamenitých mramorových a vápencových půdách. Zdejší terroir je díky chladivému mořskému vánku z nedalekého zálivu Bandol a slunečným letním dnům ideální pro výrobu prvotřídních vín. To pomáhá zajistit bohatou ovocnou chuť a zralé třísloviny vyvážené svěžestí a elegancí. Toto konkrétní cuvee se skládá především z odrůdy Mourvedre a stejného množství odrůd Cinsault a Grenache. Veškeré ovoce se sklízí ručně, aby se zachovala kvalita, kvasí se v tancích s řízenou teplotou a zraje 6-8 měsíců v dubových sudech. Tento proces zrání dodává tomuto elegantnímu růžovému vínu lesk a komplexnost, ve vůni se mísí jemné tóny koření a dřevěného kouře s aromatickými bílými broskvemi, jasnými citrusy a medovým melounem. V chuti se projevuje svěží nástup, hladká textura a jemný závěr s přetrvávajícími tóny provensálských bylin a zralých lesních plodů. V roce 1896 se mladý inženýr agronomie Marcel Ott, po své vinařské pouti napříč Francií, zastavil na březích Středozemního moře a objevil vinařskou půdu, která jej inspirovala - Provence! Na konci 19. století zničila phyloxera všechny vinice a lidé nové osázení příliš uspěchali, takže vyráběná vína nebyla valné kvality. Marcel Ott tedy své vinice znovu přesázel ušlechtilými odrůdami, aby tak dal znovu vzniknout velkým a důstojným vínům z Provence. Generace za generací pěstují své hrozny v souladu s přírodou, čerpají ze zkušeností svých předků i přesto, že jdou s dobou. Vinařství se skládá ze tří domén, které Marcel Ott postupně získal: Château de Selle (1912), Clos Mireille (1936) a Château Romassan(1956). Z Domaines Ott* pochází bílá, červená a růžová vína. Prioritou vinařství je produkce výjimečného růžového vína, toho nejjemnějšího na světě – Coeur de Grain – jenž je vyráběno na všech třech doménách. V roce 2004 se vinařství Domaines Ott* připojila k Champagne Louis Roederer. Od roku 2009 vedou všechny tři majetky Christian a Jean-François Ottovi – jedná se již o čtvrtou generaci vinařů, kteří dodávají svá vína na ty nejlepší stoly prestižních restaurací po celém světě. 60 % lahví z celkové produkce vinařství zůstává ve Francii, zbylých 40 % putuje do zahraničí. Majitel : rodina Ott a Champagne Louis Roederer / Jean-François Ott

Hlavní parametry

Značka	Chateau Romassan
Detail	Ikonické víno
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Cinsault, Grenache & Garnacha, Mourvedre & Monastrell
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Francie, Provence
Oblast & obec	Bandol
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2015
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Balení	holá lahev, Luxusní
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Domaines Ott, 601 Route des Mourvèdres 83330 Le Castellet, Francie