

Chateau Romassan rouge 2015 Bandol AOP domaines Ott 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu

F0600332

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 80% Mourvedre a 20% Grenache vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Provence - Bandol - suché

Půda ve vinici je chudá, skládá se převážně z vápence, pískovce a svrchní křída mořské břidlice. Mořský vzduch ze zálivu Bandol vyrovnává kyselost terroir a nízkými srážkami.

Garnetové roucho. Komplexní vůně červeného ovoce, lesní jahody, kůže a koření - stejně jako náznak lékořice a svěžesti. Živé na zkus se zakulacenými taniny což přispívá k celkovému dojmu v ústech.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Chateau Romassan rouge 2015 Bandol AOP domaines Ott 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Château Romassan Rouge Bandol od Domaines Ott je prvotřídní červené víno. V tomto případě má nádherně hustou, purpurově červenou barvu. Mírně skloněné, na okrajích je rozpoznatelný přechod barvy ke granátově červené. Po prvním zavíření toto červené víno odhalí vysokou hustotu a plnost, která se projevuje v kostelních oknech na okraji sklenice. V nose tohoto červeného vína Château Romassan se objevují nejrůznější ostružiny, moruše, černý rybíz a borůvky. Jako by to už nebylo působivé, přidávají se další vůně, jako je vanilka, orientální koření a perníkové koření. Toto víno potěší svou elegantně suchou chutí. Bylo lahvováno s mimořádně nízkým obsahem zbytkového cukru. Jedná se o skutečné jakostní víno, které jasně vyniká jednoduššími vlastnostmi, a tak tento Francouz přirozeně okouzluje nejjemnější vyvážeností i přes veškerou svou suchost. Chuť nepotřebuje nutně mnoho cukru. Na jazyku se toto mohutné červené víno vyznačuje nesmírně masitou a hedvábnou strukturou. V závěru toto skladné červené víno z vinařské oblasti Provence nakonec potěší krásnou délkou. Opět se objevují tóny borůvek a černého rybízu. V závěru se přidávají minerální tóny půdy s převahou pískovce. V roce 1896 se mladý inženýr agronomie Marcel Ott, po své vinařské pouti napříč Francií, zastavil na březích Středozevního moře a objevil vinařskou půdu, která jej inspirovala - Provence! Na konci 19. století zničila phyloxera všechny vinice a lidé nové osázení příliš úspěšali, takže vyráběná vína nebyla valné kvality. Marcel Ott tedy své vinice znovu přesázal 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
Původ	Francie, Provence
Barva	červená
Ročník	2015
Oblast & obec	Bandol
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Grenache & Garnacha, Mourvedre & Monastrell
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	dubové sudy, v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev, Luxusní

LMIV & Doplnkové parametry

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