Clos Mireille 2025 Cotes de Provence AOP rosé Cru Classé Domaines Ott 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu	F0600317

Růžové tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Grenache, Cinsault a Syrah vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Provence - Bandol - suché

Pod zlatavě pískovým odstínem, který místy oživují líbivé měděné odlesky, se skrývá víno svěží a intenzivní. V ústech působí povzbudivě a odhaluje tóny citrusové kůry i šťavnatého, křupavého ovoce, to vše na minerálním základu. Jemně přetrvávající a lehce kořenitý závěr pak dodává vínu další dávku svěžesti a šťavnatosti.

Toto cuvée, vytvořené z odrůd typických pro apelaci Côtes de Provence AOC, se přizpůsobuje každému ročníku. Jeho základ tvoří odrůdy Grenache a Cinsault, doplněné o Syrah a/nebo Rolle, což umožňuje plně rozvinout potenciál tohoto výjimečného terroiru.

„Mimořádně lahodné růžové víno – svědectví o mladé vinici s vášnivým srdcem.“ – Nicolas Maurs, sklepmistr ve vinařství Clos Mireille

Díky svému půvabnému a jasnému projevu je Clos Mireille Rosé odrazem svého pobřežního terroiru, obráceného ke Středozemnímu moři. Mořská tříšť, suchý vzduch v kopcích a hojnost slunečního svitu v kombinaci se slanou půdou bez obsahu vápence vytvářejí víno s jedinečným a elegantním charakterem.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Clos Mireille 2025 Cotes de Provence AOP rosé Cru Classé Domaines Ott 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Ve třicátých letech minulého století se Marcel Ott zamiloval do velmi starého majetku, přímo na pobřeží Středozemního moře s výhledem na moře v La Londe Les Maures, poblíž pevnosti Brégançon. Se vší trpělivostí vášnivého amatéra Ott znovu zasadil a zpevnil vinice, které byly ochlazeny mořským vánkem, zahřáté suchým vzduchem na úbočí, na zemi získanou z morušových, olivových a deštných borovic. V blízkosti budovy postavené benediktinskými mnichy v 18. století začala réva brzy produkovat výjimečné hrozny plné chutí. V Clos Mireille má průměrný věk vinic šestnáct let.. Půda se skládá z břidlic. Poloha vinic je zasazena na úpatí Středozemního moře a je neobvyklá. Charakter vín je ještě výjimečnější v tom, že jílovitá půda na tomto starověkém skalnatém výběžku neobsahuje žádný vápenec. Jeho široká orientace na moře dává vínům Clos Mireille jejich nenapodobitelný charakter. Mikroklima a mořský sprej vytvářejí perfektní podmínky pro výrobu jemných a výrazných vín. 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	Clos Mireille
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Cinsault, Grenache & Garnacha, Syrah
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	víno ze starých keřů & Vieilles Vignes & Alte reben
Původ	Francie, Provence
Oblast & obec	Côtes de Provence
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2025
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %

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