



Domains Ott* Clos Mireille Blanc

Helder, bleke gele kleur en een neus met aroma's van acacia, honing, specerijen en bloemen. In de mond is de smaak droog, soepel en elegant van smaak met hinten van meloen, honing en bloemen.

Artikelnummer:	08204010
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2023
Streek:	Provence
Appellatie:	Côtes De Provence
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Sémillon, Rolle
Smaak:	Elegant, Complex, Aromatisch, Mineraliteit
Producent:	Domains Ott*
Flesafsluiting:	Kurk
Alcoholpercentage:	13%

Het verhaal begint met Marcel Ott in 1896. 120Jaar later omvat Domains Ott* drie wijnhuizen in twee wijnstreken: AOC Côtes de Provence & AOC Bandol. In 2004 werden de wijnhuizen onderdeel van de Louis Roederer Group, gerenommeerd producent van verfijnde Franse wijnen.

Domains Ott* wordt beheerd door Jean-François en Christian Ott, afstammelingen van de oorspronkelijke oprichter. De kennis van vier generaties wijnmakers in combinatie met hoogwaardige productiemethoden en geavanceerde faciliteiten stellen de neven Ott en hun team in staat om de best mogelijke omstandigheden te creëren voor de wijnbouw. Hun toegewijde werk in de wijngaard versterkt het unieke karakter van de wijnen van Domains Ott*, die wereldwijd befaamd zijn.

Château de Selle in Taradeau, Clos Mireille in La Londe Les Maures en Château Romassan in Le Castellet zijn de drie wijndomeinen, met elk een heel eigen terroir. Het hele jaar door houden zij zich met een ervaren team bezig met de wijnbouw. Domains Ott* streeft er voortdurend naar de wijnen verder te perfectioneren en is altijd op zoek naar dat ene detail dat een goede rosé tot een elegante wijn maakt die voor 'joie de vivre' zorgt.

De druiven worden met de hand geplukt waarna deze een strenge selectie ondergaan bij binnenkomst in de kelders. Hierna volgt een langzame gisting. De wijn rijpt minimaal 8 maanden in eiken vaten.

Helder, bleke gele kleur en een neus met aroma's van acacia, honing, specerijen en bloemen. In de mond is de smaak droog, soepel en elegant van smaak met hinten van meloen, honing en bloemen.

Een goede combinatie met gegrilde vis, bouillabaise, oesters en schaaldieren.