DOMAINES Ott

CHÂTEAU ROMASSAN

ROSÉ 2024

AOC BANDOL

JAHRGANG

Der Frühling war mild und regnerisch, ohne extreme Wetterbedingungen, gefolgt von einem heißen und trockenen Sommer mit kühlen Nächten.

Die gleichmäßige und kontinuierliche Reifung ergab reine und ausgewogene Trauben.

Aromatische Finesse und schöne Säurestruktur – mit klarem Fokus auf Eleganz und Reifepotenzial in unseren Weinen.

VERKOSTUNG

Pfirsichfarbener Ton mit leicht kupfernen Reflexen.

Ein einhüllendes Bouquet, das Zitrusfrüchte und Passionsfrucht vereint, mit schöner aromatischer Intensität.

Am Gaumen vollmundig und geschmackvoll, getragen von der Frische der Mandarine und verfeinert durch eine subtile Note von Sichuan-Rotpfeffer.

Dichter und anhaltender Abgang, unterstrichen von Pomelo-Noten.

„intensives Aroma, voller Gaumen, anhaltendes Finale“

TERROIR

Das 90 Hektar große, von unterschiedlichen meteorologischen Bedingungen geprägte Weinbaugebiet verteilt sich auf insgesamt acht Gemeinden der Appellation und weist Mergel-Kalk-Böden auf, auf denen der Mourvèdre besonders gut gedeiht.
Während die Trauben in Tal-Lage für mehr Saft und Knackigkeit sorgen, bringen die Reben auf den terrassierten Hängen und Terrassenmehr Struktur und Körper hervor.

REBSORTEN

60 % MOURVÈDRE
20 % CINSAULT
20 % GRENACHE

FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

INHALTSSTOFFE / NÄHRWERTE

E (100ml): 324 kJ - 77 Kcal
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.