



AOC Bandol

Domains  
*Ott* ★

ROSÉ CŒUR  
DE GRAIN

Château Romassan

L'Œuvre de l'Œuvre...  
CHATEAU ROMASSAN  
BANDOL  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**C**e rosé est un vin  
d'aujourd'hui,  
associant les traditions du Bandol  
et l'évolution nécessaire aux attentes  
de notre époque.



**A** contemporary rosé wine  
associating the traditions  
of Bandol and the evolution  
in modern-day tastes.

## Le Terroir

Il s'agit d'un terrain pauvre, constitué de calcaire, grès et marnes du crétacé supérieur marin. La présence de pierres permet de compenser cette faible fertilité.

## Les Cépages

Le domaine a été entièrement replanté en 30 ans, les cépages retenus sont :

- Le Mourvèdre, un cépage autochtone qui donne au vin charpente et rondeur.
- Le Cinsault pour sa fraîcheur, sa finesse soyeuse.
- Le Grenache, qui apporte du corps, de la vinosité, du bouquet et de la rondeur.

## Le Vignoble et la Culture

La surface exploitée du domaine est de 60 ha dont 40 sont en fermage, formule qui permet le contrôle constant de la culture. La remise en forme du vignoble entre 1956 et 1986 a permis un remembrement des parcelles pour faciliter l'utilisation des machines modernes. Les plantations ont été réorganisées en vastes terrasses aux expositions variées. La culture est traditionnelle avec un travail mécanique de la terre et une conduite de la pousse dans un grand respect de la plante.

## Les conditions de Vinification

- Récolte à la main.
- Tri extrêmement sélectif du raisin.
- Pressées très délicates des raisins à basse pression.
- Fermentation en cuves thermorégulées puis vieillissement en foudres de chêne pendant 6 à 8 mois.
- Mise en bouteilles au printemps.

## Les Alliances

Grenache, Cinsault, Mourvèdre, très équilibré et rond, ce vin présente un caractère aromatique très complexe à base de fruits. Son attaque est très souple. Alliance remarquable avec les currys de poissons ou de volailles, les cuisines asiatiques et exotiques, les ris de veau...  
Température de service : 10/12 °C.

AOC Bandol

ROSÉ CŒUR  
DE GRAIN  
Château Romassan  
Le Castellet

Domaines  
Ott★

## Land and Soils

The land in here is rather poor and made up of limestone, sandstone and marl of the late Cretaceous marine period. The poor fertility is offset by the stone content in the soil.

## Grapes varieties

The estate was entirely replanted over a 30-year period. The varieties selected for making this wine are:

- Mourvèdre, a local variety which gives the wine its round, robust quality.
- Cinsault for its fresh, velvety elegance.
- Grenache to round off the wine and give it body, strength and bouquet.

## Vineyard and Cultivation

The area cultivated on the estate covers 60 hectares including 40 leased hectares enabling regular control over the cultivation process. Between 1956 and 1986, the vineyard was revamped to re-group the parcels and thus allow for easy passage of modern machinery. Vines were reorganised into vast terraces with varying exposures. Cultivation methods are traditional and the earth is mechanically tilled and young shoots are trained with the greatest care to the plant.

## Vinification process

- Hand picking.
- Highly selective grape sorting.
- Extremely delicate pressing process at low pressure.
- Fermentation in thermo-regulated vats followed by ageing in oak casks and vats for 6-8 months.
- Bottled in spring.

## Matching with food

The round balance qualities of Grenache, Cinsault and Mourvèdre give this wine its highly complex, aromatic, fruit-based personality with a supremely supple attack on the palate.  
An exceptional match for fish or fowl curries, Asian or exotic cuisine, sweetbreads...  
Best served at 10/12°C.

Route du Fort-de-Brégançon  
83250 La Londe-les-Maures  
Tél. 33 (0)4 94 01 53 53  
Fax 33 (0)4 94 01 53 54  
www.domaines-ott.com  
ott.particuliers@domaines-ott.com

RC. Toulon B 775 712 755

**C**e rosé est un vin  
d'aujourd'hui,  
associant les traditions du Bandol  
et l'évolution nécessaire aux attentes  
de notre époque.



**D**ieser Roséwein ist ein Wein  
der heutigen Zeit,  
die Traditionen des Bandol  
mit der notwendigen Evolution,  
für die heutigen Erwartungen notwendig,  
verbindend.

## Le Terroir

Il s'agit d'un terrain pauvre, constitué de calcaire, grès et marnes du crétacé supérieur marin. La présence de pierres permet de compenser cette faible fertilité.

## Les Cépages

Le domaine a été entièrement replanté en 30 ans, les cépages retenus sont :

- Le Mourvèdre, un cépage autochtone qui donne au vin charpente et rondeur.
- Le Cinsault pour sa fraîcheur, sa finesse soyeuse.
- Le Grenache, qui apporte du corps, de la vinosité, du bouquet et de la rondeur.

## Le Vignoble et la Culture

La surface exploitée du domaine est de 60 ha dont 40 sont en fermage, formule qui permet le contrôle constant de la culture. La remise en forme du vignoble entre 1956 et 1986 a permis un remembrement des parcelles pour faciliter l'utilisation des machines modernes. Les plantations ont été réorganisées en vastes terrasses aux expositions variées. La culture est traditionnelle avec un travail mécanique de la terre et une conduite de la pousse dans un grand respect de la plante.

## Les conditions de Vinification

- Récolte à la main.
- Tri extrêmement sélectif du raisin.
- Pressées très délicates des raisins à basse pression.
- Fermentation en cuves thermorégulées puis vieillissement en foudres de chêne pendant 6 à 8 mois.
- Mise en bouteilles au printemps.

## Les Alliances

Grenache, Cinsault, Mourvèdre, très équilibré et rond, ce vin présente un caractère aromatique très complexe à base de fruits. Son attaque est très souple. Alliance remarquable avec les currys de poissons ou de volailles, les cuisines asiatiques et exotiques, les ris de veau...  
Température de service : 10/12 °C.

AOC Bandol

ROSÉ CŒUR  
DE GRAIN  
Château Romassan  
Le Castellet

Domaines  
Ott ★

## Der Boden

Es handelt sich um einen armen Boden, aus Kalkboden, Sandstein und Mergel des hohen Kreidezeitalters. Die Anwesenheit von Steinen erlaubt, diese schwache Fruchtbarkeit etwas zu verbessern.

## Die Rebsorten

Innerhalb der letzten dreissig Jahre wurde das Weingut völlig neu bepflanzt. Folgende Rebsorten wurden gewählt:

- Der Mourvèdre, eine bodenständige Rebsorte, welche dem Wein Struktur und Abgerundetheit gibt.
- Der Cinsault für seine Frische, seine seidige Feinheit.
- Der Grenache, ein kleiner Menge, welcher Körper, den Geist des Weines, Bukett und Abgerundetheit bringt.

## Die Weinberge und ihre Bearbeitung

Das Weingut bearbeitet 60 ha, von denen 40 ha in Pacht sind. Diese Formel erlaubt die stete Kontrolle der Kultur. Die Neugestaltung der Weinberge, in den Jahren 1956 bis 1986, erlaubte eine Zusammenlegung der Parzellen, um die Benützung der modernen Maschinen zu erlauben. Die Bepflanzungen wurden auf breiten Terrassen vorgenommen, mit ganz verschiedenen Lagen. Die Bearbeitung ist herkömmlich, mit einer mechanischen Bearbeitung der Erde und einer Pflanzenführung im Respekt der Pflanze.

## Die Bedingungen der Weinbereitung

- Handlese.
- Außerst selektive Auslese der Trauben.
- Sehr vorsichtiges Auspressen der Trauben bei Niederdruck.
- Gärung in thermoregulierten Cuves, gefolgt von 6 bis 8-monatigem Ausbau in Eichenholzfässern.
- Flaschenabfüllung im Frühjahr.

## Bündnisse

Grenache, Cinsault, Mourvèdre, sehr ausgeglichen und abgerundet, dieser Wein zeigt einen sehr vielschichtigen, aromatischen Charakter auf einer Fruchtbasis. Am Gaumen sehr geschmeidig. Bemerkenswert zu Fisch- oder Geflügelcurrys, asiatischer und exotischer Küche, Kalbsbries...  
Man reicht ihn bei 10/12 °C.

Route du Fort-de-Brégançon  
83250 La Londe-les-Maures  
Tél. 33 (0)4 94 01 53 53  
Fax 33 (0)4 94 01 53 54  
www.domaines-ott.com  
ott.particuliers@domaines-ott.com

R.C. Toulon B 775 712 755