



AOC Côtes de Provence

Domains
Cdt ★

ROSÉ CŒUR
DE GRAIN

Château de Selle

Cru classé

Le Rosé Cœur de Grain du Château de Selle, reconnu comme "le plus fin rosé du monde", a été le premier, avec le Blanc de Blancs, à se faire une place sur les grandes tables du monde entier.



Château de Selle's Cœur de Grain Rosé, renowned as "the world's finest rosé wine", was the first, along with Blanc de Blancs, to win a place of honour at fine restaurants the world over.

Le Terroir

A l'intérieur des terres, sur les hauteurs de collines calcaires, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement généreux. La proportion de cailloux dans le sol est de 40 à 50 %, il s'agit donc d'une terre aride qui, malgré la présence en petite quantité d'argiles très fertiles, offre de petits rendements.

Les Cépages

- Le Cabernet Sauvignon pour sa complexité qui mêle élégance et rugosité.
- Le Grenache qui apporte de la chaleur au vin.
- Le Cinsault pour sa finesse et sa rondeur.
- La Syrah, en faible proportion, qui complète le vin et lui apporte sa couleur.

Le Vignoble et la Culture

Le Château de Selle compte 140 ha de superficie dont 64 exploités. Le vignoble est conquis sur la roche, année après année.

Le travail mécanique de la terre s'effectue dans le respect des équilibres naturels, le pourcentage de pierre d'origine est conservé après concassage des minéraux. Ce travail de concassage se poursuit chaque année.

Les conditions de Vinification

- Récolte à la main.
- Tri extrêmement sélectif du raisin.
- Pressées très délicates.
- Fermentation en cuves puis vieillissement en foudres de chêne pendant 6 à 9 mois.
- Mise en bouteilles au printemps.

Les Alliances

Cabernet Sauvignon, Grenache et Cinsault. Son parfum est en même temps végétal, fruité et épicé avec du genêt, de l'abricot et de la chair de pamplemousse. Alliance remarquable avec les coquilles Saint-Jacques, le saumon mariné à l'aneth, le porc à l'aigre-doux...
Température de service : 10/12 °C.

AOC Côtes de Provence

ROSÉ CŒUR
DE GRAIN
Château de Selle
à Taradeau

Domaines
Ott ★

Land and Soils

This inland estate, perched on chalky hills, enjoys generous amounts of sunshine. The proportion of stone in the soil is 40-50%, thereby making it an arid soil which, despite the presence of small yet highly fertile quantities of clay, produces small yields.

Grapes varieties

- Cabernet Sauvignon for its complexity, blending elegance and vigour.
- Grenache to add warmth to the wine.
- Cinsault for its finesse and fullness.
- Syrah in small quantities to round off the wine and give it colour.

Vineyard and Cultivation

Château de Selle has an area of 140 hectares, 64 of which are cultivated. Year after year, the cultivated area of the estate wins over part of the rocky terrain. The earth is mechanically tilled while retaining a natural balance, the original proportion of stone being maintained after crushing. The crushing process is carried out on a yearly basis.

Vinification process

- Hand picking.
- Highly selective grape sorting.
- Extremely delicate pressing process.
- Fermentation in vats followed by ageing in oak casks for 6-9 months.
- Bottled in spring.

Matching with food

Cabernet Sauvignon, Grenache and Cinsault. The bouquet is reminiscent of plants with notes of fruit and spice, broom, apricot and grapefruit pulp. An outstanding alliance with scallops, salmon marinated in dill, sweet and sour pork...
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

Le Rosé Cœur de Grain du Château de Selle, reconnu comme "le plus fin rosé du monde", a été le premier, avec le Blanc de Blancs, à se faire une place sur les grandes tables du monde entier.



Der Roséwein "Cœur de Grain" vom Château de Selle, als der "feinste Roséwein der Welt" anerkannt, war mit dem Blanc de Blancs der Erste, der die Gourmettafeln der ganzen Welt eroberte.

Le Terroir

A l'intérieur des terres, sur les hauteurs de collines calcaires, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement généreux. La proportion de cailloux dans le sol est de 40 à 50 %, il s'agit donc d'une terre aride qui, malgré la présence en petite quantité d'argiles très fertiles, offre de petits rendements.

Les Cépages

- Le Cabernet Sauvignon pour sa complexité qui mêle élégance et rugosité.
- Le Grenache qui apporte de la chaleur au vin.
- Le Cinsault pour sa finesse et sa rondeur.
- La Syrah, en faible proportion, qui complète le vin et lui apporte sa couleur.

Le Vignoble et la Culture

Le Château de Selle compte 140 ha de superficie dont 64 exploités. Le vignoble est conquis sur la roche, année après année.

Le travail mécanique de la terre s'effectue dans le respect des équilibres naturels, le pourcentage de pierre d'origine est conservé après concassage des minéraux. Ce travail de concassage se poursuit chaque année.

Les conditions de Vinification

- Récolte à la main.
- Tri extrêmement sélectif du raisin.
- Pressées très délicates.
- Fermentation en cuves puis vieillissement en foudres de chêne pendant 6 à 9 mois.
- Mise en bouteilles au printemps.

Les Alliances

Cabernet Sauvignon, Grenache et Cinsault. Son parfum est en même temps végétal, fruité et épicé avec du genêt, de l'abricot et de la chair de pamplemousse. Alliance remarquable avec les coquilles Saint-Jacques, le saumon mariné à l'aneth, le porc à l'aigre-doux...
Température de service : 10/12 °C.

AOC Côtes de Provence

ROSÉ CŒUR
DE GRAIN
Château de Selle
à Taradeau

Domaines
Ott ★

Der Boden

Im Innern des Landes, oben auf den kalkhaltigen Hügeln, genießen die Weinberge von einer freigebigen Sonne. Der Steinanteil im Boden liegt bei 40 bis 50 %. Es handelt sich also um einen trockenen Boden, der trotz der Anwesenheit von kleinen Mengen von sehr fruchtbarem Lehm nur kleine Ernten erzeugt.

Die Rebsorten

- Der Cabernet Sauvignon für seine Vielschichtigkeit, welche Eleganz und Rauheit mischt.
- Der Grenache, welcher dem Wein seine Wärme gibt.
- Der Cinsault für seine Feinheit und Abgerundetheit.
- Die Syrah, ein kleiner Anteil, welche den Wein vervollständigt und ihm Farbe gibt.

Die Weinberge und ihre Bearbeitung

Das Château de Selle besitzt 140 ha Land, wovon 64 ha bearbeitet werden. Jahr nach Jahr erobern die Weinberge den Felsen. Die mechanische Bearbeitung des Bodens findet im Respekt der natürlichen Ausgeglichheiten statt, nach dem Zerschlagen der Felsbrocken wird der Anteil von den ursprünglichen Steinen beibehalten. Der Arbeit des Brechens der Felsbrocken wird jedes Jahr weitergeführt.

Die Bedingungen der Weinbereitung

- Weinlese von Hand.
- Außerst selektive Auslese der Trauben.
- Sehr vorsichtiges Auspressen.
- Gärung in Bütte, dann 6 bis 9-monatiger Ausbau in Eichenholzfässern.
- Flaschenabfüllung im Frühjahr.

Bündnisse

Cabernet Sauvignon, Grenache und Cinsault. Sein Parfum ist gleichzeitig pflanzlich, fruchtig und würzig, mit Ginster, Aprikose und Grapefruitfleisch. Bemerkenswert zu St. Jakobsmuscheln, an Dill mariniertem Lachs, süß-saurem Schweinefleisch...
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

RC. Toulon B 775 712 755