



AOC Côtes de Provence

Domains
Cuvée ★

ROUGE CUVÉE
COMTES DE
PROVENCE

Château de Selle

Cru classé

Même si le domaine produit essentiellement du rosé, le Château de Selle, premier vignoble de la famille Ott, acheté en 1912, ne néglige pas sa production de vin rouge.



While the estate chiefly produces rosé wine, Château de Selle, the first of the Ott family vineyards acquired in 1912, hardly overlooks the production of red wine.

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.
- Fermentation en cuves puis vieillissement en foudres de chêne pendant au moins 10 mois.
- Mise en bouteilles au printemps.

Les Alliances

Bouquet à dominance de Cabernet Sauvignon où l'on discerne des arômes de fruits mûrs : cerises, pruneaux, mirabelles, avec une attaque franche et un velouté agréable. Alliance remarquable avec l'agneau grillé aux cépes, les fromages, les côtes de veau aux morilles, le filet de bœuf...
Température de service : 15/16 °C.

AOC Côtes de Provence

ROUGE CUVÉE
COMTES DE
PROVENCE
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.
- Fermentation in vats followed by ageing in oak casks for 10 months
- Bottled in spring.

Matching with food

A bouquet dominated by Cabernet Sauvignon with distinctive notes of ripe fruit: cherry, prune, mirabelle plum with a crisp attack and pleasant mellowness on the palate. A marvellous companion to grilled lamb with boletus mushrooms, cheeses, veal ribs with morel mushrooms, tenderloin of beef...
Best served at 15/16°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

Même si le domaine produit essentiellement du rosé, le Château de Selle, premier vignoble de la famille Ott, acheté en 1912, ne néglige pas sa production de vin rouge.



Selbst wenn das Weingut vor allem Roséwein erzeugt, vernachlässigt das Château de Selle, der erste, 1912 von der Familie Ott gekaufte Weinberg, nicht seine Erzeugung von Rotwein.

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.
- Fermentation en cuves puis vieillissement en foudres de chêne pendant au moins 10 mois.
- Mise en bouteilles au printemps.

Les Alliances

Bouquet à dominance de Cabernet Sauvignon où l'on discerne des arômes de fruits mûrs : cerises, pruneaux, mirabelles, avec une attaque franche et un velouté agréable. Alliance remarquable avec l'agneau grillé aux cépes, les fromages, les côtes de veau aux morilles, le filet de bœuf...
Température de service : 15/16 °C.

AOC Côtes de Provence

ROUGE CUVÉE
COMTES DE
PROVENCE
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 Zerbrecen der Felsbrocken wird der Anteil von den ursprünglichen Steinen beibehalten. Die Arbeit des Brechens der Felsbrocken wird jedes Jahr weitergeführt.

Die Bedingungen der Weinbereitung

- Weinlese von Hand.
- Außerst selektive Auslese der Trauben.
- Gärung in Bütte, dann mindestens 10-monatiger Ausbau in Eichenholzfässern.
- Flaschenabfüllung im Frühjahr.

Bündnisse

Ein Bukett mit der Dominante des Cabernet Sauvignon, wo man Aromen nach reifen Früchten erkennt: Kirschen, Trockenpflaumen, Mirabellen, mit franker Anwesenheit und angenehmer Samtigkeit. Bemerkenswert zu gegrilltem Lamm mit Steinpilzen, Käse, Kalbskotelett mit Morcheln, Rinderfilet...
Man reicht ihn bei 15/16 °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