

by Ott★[®]

ROUGE 2024
AOC CÔTES DE PROVENCE

MILLÉSIME

Des conditions climatiques harmonieuses avec un printemps pluvieux, sans excès, et un été chaud et sec.

Une maturation progressive et homogène, pour des raisins sains et équilibrés.

Le millésime 2024 se distingue par une finesse aromatique marquée, de jolies acidités, pour une recherche d'élégance et de potentiel d'évolution dans nos vins rosés, blancs et rouges.

« Un vin rouge frais et juteux, porté par des tanins souples et une finale délicatement acidulée. »

DÉGUSTATION

Robe grenat élégante aux reflets violines.

Nez frais et expressif, marqué par la cerise burlat, le thym et une légère note boisée.

Bouche juteuse et homogène, portée par les fruits rouges et des tanins enrobés.

Finale fraîche et délicatement acidulée.



TERROIR & ÉLABORATION

Terroir aux influences continentales de l'AOC Côtes de Provence.

Raisins cultivés en Agriculture Biologique, issus de notre vignoble et de vigneron partenaires.

Vinifiés et assemblés par nos soins à la propriété.

CÉPAGES

40% SYRAH
22% GRENACHE
22% CARIGNAN
16% MOURVÈDRE



INGRÉDIENTS / NUTRITION

E (100ml) : 324 kJ - 77 Kcal
Degré d'alcool : 13,5% vol.