

by Ott★<sup>®</sup>

ROSÉ 2025  
AOC CÔTES DE PROVENCE

## MILLÉSIME

Fort contraste climatique, avec un hiver et un printemps exceptionnellement pluvieux, suivis d'un été très chaud et sec.

Vendanges précoces sous haute vigilance.

Grand équilibre dans les vins entre tension et expression aromatique.

## DÉGUSTATION

Robe lumineuse.

Nez frais, avec une juste expression des fruits jaunes.

Bouche juteuse, qui s'étire sur une agréable persistance saline.

« Un vin de plaisir et d'émotion où se marient nos savoir-faire vigneron et les vibrations de la Provence. »



## TERROIR & ÉLABORATION

Terroirs aux influences continentales et maritimes 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

60% GRENACHE  
25% CINSAULT  
7% MOURVÈDRE  
4% SYRAH  
4% ROLLE



 **INGRÉDIENTS / NUTRITION**  
E (100ml) : 324 kJ - 78 Kcal  
Degré d'alcool : 13,5% vol.