



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

243415 2025

2025er Domaines Ott Rosé Clos Mireille AC Côtes de Provence

AOC

Domaines Ott

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Clos Mireille 2025 – Provence am Meer
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Pfirsich, gelbe Frucht, Zitrus, Kräuter
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Lachs, Fisch, hellem Fleisch, Gemüse
Farbe	ROSÉ	
Alkohol	13,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	
Bio	FR-BIO-01 Agriculture France	

Domaines Ott Rosé Clos Mireille 2025: Küstenrosé aus La Londe mit gelber Frucht, Pfirsich, Zitruszeste, saliner Kontur.

Domaines Ott Rosé Clos Mireille 2025 (AOC Côtes de Provence, FR-BIO-01*) stammt aus dem küstennahen Clos Mireille in La Londe: Meeresbrise, viel Sonne und kalkfreie, saline Böden prägen seine klare Handschrift. Im Glas helles, sandig schimmerndes Rosé. In der Nase zeigen sich gelbe Früchte, Zitruszeste und feine Kräuteranklänge, dazu eine dezente Würze. Am Gaumen wirkt der Rosé präzise und seidig, mit saftiger Pfirsichfrucht, zartem Schmelz und einer salinen Kontur, die den langen Ausklang trägt. Leicht gekühlt bei 10 bis 12 Grad Celsius servieren und bevorzugt jung trinken.

Land **Frankreich**

Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbauländern der Erde. Bis heute orientieren sich die meisten internationalen Standards an Frankreich, insbesondere an Bordeaux, Burgund und der Champagne. Frankreich ist nach Italien der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt. Der Anteil Rot-/Roséwein beträgt ca. 73%, Weißwein 27%.

Sub-Region **Côtes de Provence**

Die Côtes de Provence liegt im Osten der Provence und umfasst ca. 20.000 ha Rebfläche. Die Rosés und Rotweine werden generell aus mindestens zwei Rebsorten produziert. Die Hauptrebsorten sind Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah und Tibouren. Sie müssen zu mindestens 70% in den Cuvées enthalten sein.

Klassifikation **Appellation d'Origine Contrôlée**

Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Bodenart

Das Terroir von Clos Mireille umfasst 174 Hektar, die unter Naturschutz stehen. Die 56 Hektar Rebfläche, angelegt auf relativ flachen und gut durchlässigen Schiefer- und Quarz-Böden, über denen fast permanent eine leichte Brise weht, erstrecken sich im renommierten Gebiet von La Londe bis hinunter zum Mittelmeer.

Stand 19.06.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Erzeuger**Domaines Ott**

Die Domaines Ott* steht für die Leidenschaft für den Wein und die Geschichte einer Familie. 1896 beschloss Marcel Ott, ein elsässischer Diplomlandwirt, sich an der Küste des Mittelmeeres seinen Traum zu verwirklichen. Ganz besondere Aufmerksamkeit wurde auf die Erzeugung eines herausragenden Roséweines, des feinsten weltweit, des Coeur de Grain, gelegt. Für diesen wurde eine spezielle Ikonenflasche kreiert. 2004 fand die Zusammenführung mit dem Champagnerhaus Louis Roederer statt. Seit 2009 leiten die Cousins Christian und Jean Francois Ott in vierter Generation die drei Weingüter in der Provence in zwei Appellationen: Côtes de Provence und Bandol: Château de Selle in Taradeau, Clos Mireille in La Londe les Maures und Château Romassan in Le Castellet. Sie setzen den von ihren Vorfahren eingeführten sanften und nachhaltigen Weinbau fort, gepaart mit Anbaumethoden, die von biodynamischen Praktiken inspiriert sind. Das renommierte US-Magazin Wine Enthusiast zeichnete Domaines Ott* mit dem Preis European Winery of the Year 2022 aus. Dies ist das erste Mal, dass dieser Preis an einen Roséproduzenten vergeben wurde.

Rebsorten

70%	Grenache
22%	Cinsault
8%	Rolle

Zutaten

Trauben, Säureregulatoren (Weinsäure (L(+)-)), Stabilisatoren (Hefe-Mannoproteine), Antioxidationsmittel (SCHWEFELDIOXID, INNEHALLER SULFITER)

Stand 19.06.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de