



Domaines Ott\*, Château de Selle.

# Domaines Ott, une histoire d'amour et de vin

L'histoire commence en 1896 avec Marcel Ott et se prolonge près de 130 ans plus tard pour parvenir jusqu'à nous.

Château de Selle, dont la vinification se fait entièrement de ses propres vignes, porte une vision singulière de la Provence et l'exprime par des sols et un microclimat particuliers, appliquant depuis les origines une viticulture douce et vertueuse en agriculture biologique, certifiée à partir du millésime 2022, doublée de pratiques inspirées de la biodynamie qui vont bien au-delà des exigences des cahiers des charges en vigueur, dans une philosophie d'artisanat et de sur-mesure. Cette viticulture durable et respectueuse, initiée par Marcel Ott à la création du domaine, n'a jamais été interrompue jusqu'à aujourd'hui. ■



## Domaines Ott\*, Château de Selle Rosé 2023

Note de dégustation:

La cuvée se pare d'une robe d'un élégant ton de pêche aux reflets argentés. Dans un premier temps, le nez révèle une pointe de fruits exotiques, puis apparaissent des notes de jasmin et de fruits à chair blanche, enveloppées dans une délicate minéralité. En bouche, l'attaque est d'une tendresse remarquable, dévoilant toute la complexité des fruits estivaux.

La texture soyeuse du vin évolue délicatement vers une finale crayeuse et minérale, subtilement relevée par une touche légère de poivre blanc.