

CHÂTEAU ROMASSAN BANDOL ROUGE

DOMAINES

Ott★[®]



El Château Romassan es un vino en el que domina la Mourvèdre, que remarca su materia y sus taninos. La tría de la uva procedente de las más viejas viñas de la propiedad es extremadamente selectiva. Su crianza, de 20 a 24 meses en barricas de roble, lo convierte en un gran vino de guarda.

El terroir de Château Romassan

Se trata de un terroir pobre compuesto de caliza, gres y margas del cretácico superior marino. La acidez del terruño y una escasa pluviometría se compensan con el aire marino del golfo de Bandol.

Productor:	Domaines Ott
Denominación:	A.O.C. Bandol
Origen:	Francia / Côtes de Provence
Graduación:	13,5 °
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Mourvèdre 95%, Garnacha Negra 3%, Syrah 2%
Vino ecológico:	Sí
Suelo:	El suelo es pobre, compuesto de piedra caliza, piedra arenisca y esquisto marino del Cretácico Superior
Vendimia:	Manual
Crianza:	20-24 meses
Tipo de barrica:	Roble
Temperatura de servicio:	14-16°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

MARIDAJE

Chuletón de buey, platos condimentados, quesos

NOTAS DE CATA

Este vino de color granate intenso emana aromas frescos y especiados, con delicadas notas de romero. Al airearlo, la sutileza del terroir se revela, expresando fragancias de frutos negros, notas torrefactas y amentoladas. En boca, es denso y sedoso, de elegante finura. El vino conserva su fuerza, manteniéndose fiel a su carácter meridional.