



## BY OTT 2025

**Art. nr** 1035002

**Pris** 189,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Domaine Ott

**Ursprung** Côtes de Provence, Frankrike

**Varukategori** Roséviner

**Certifiering** Ekologiskt

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Grenache 60%, Cinsault 26%,  
Mourvèdre 7%, Syrah 4%, Rolle 4%

**Alkoholhalt** 13,5%

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Fruktig och aromatisk doft med inslag av persika, citrus, tropisk frukt, jordgubbar och örter. Bärig, elegant, ungdomlig smak med en välbalanserad fruktsyra. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

**Tillverkning** Druvorna skördades för hand. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i ståltank. Kort skalmaceration.

**Passar till** Serveras vid 10-12°C som sällskapsdryck, matiga sallader eller till rätter av fisk, skaldjur, kyckling, fläsk eller kalv gärna med friska och örtiga inslag, exempelvis klassisk provencalsk bouillabaisse, grillad havsabborre med citron och örter, röding med beurre blanc och fänkål, krabb- eller hummersallad, grillad kyckling med citron och timjan, tonfisktartar med citrus och olivolja eller grillad kalvfilé med rosmarin och grillad citron. Som vegetariskt alternativ föreslår vi sparrisrisotto eller en ratatouille.

**Information** Idag drivs egendomarna av kusinerna Christian och Jean-François och vinerna produceras i samarbete med vinmakarteamet från champagnehuset Louis Roederer. Hela processen kontrolleras, från blandning till lagring, vilket säkerställer den perfekta kvaliteten som förväntas av dessa viner. Det unika med By.Ott är att hela årgången produceras och buteljeras vid ett och samma tillfälle, vilket garanterar att det alltid är samma vin i flaskan oavsett om du dricker det i början eller slutet av säsongen.



## Om producenten

### Utmärkta viner i utmärkt design

Med sina utmärkta viner i personligt designade buteljer med annorlunda formade etiketter har familjen Ott skapat ett unikt varumärke. Företaget äger tre egendomar i Provence; Château de Selle och Clos Mireille i Côtes de Provence samt Château Romassan i Bandol.

Företaget startades av den Alsace-födde vinmakaren Marcel Ott som flyttade till södra Frankrike för att starta eget. 1912 etablerade han sig på Château de Selle, där han kämpade med den hårda, bergiga – men bördiga – jorden och lyckades göra sig ett namn i vinvärlden. Genombrottet kom 1930 då han första gången exporterade ett vin, rosévinet "Coeur de Grain". Sex år senare kunde han köpa egendomen Clos Mireille och 1956 införlivades Château Romassan i familjeimperiet. Grundarens barn och barnbarn har genom alla år varit engagerade i verksamheten och är så än i dag även om man 2004 sålde två tredjedelar av aktierna i företaget till champagnehuset Louis Roederer.

Företaget är mest känt för sitt rosévin, men man tillverkar också vita och röda kvalitetsviner.

Château de Selle är beläget nära staden Le Luc och omfattar 110 hektar, varav 61 planterade med vin, huvudsakligen cabernet sauvignon, grenache och cinsault.

Clos Mireille ligger närmare havet, i La Londe, nära Hyères. Av egendomens 170 hektar är 47 vingårdar med de sydfranska vitvinsdruvorna sémillon, ugni blanc och rolle.

Château Romassan i Le Castellet, ett par mil norr om Bandol. De 74 hektaren är huvudsakligen planterade med vinrankor och det är rött vin som produceras av mourvèdre, grenache, cinsault och sauvignon.

Sedan 2024 är By.Ott ekologiskt.