



Le cœur de la Provence distillé en bouteille avec Ott

Né de la passion d'un jeune agronome alsacien, **Marcel Ott**, qui un jour posa ses valises au cœur des paysages vallonnés et inspirants de la Provence, le **vin Ott** a depuis plus de 100 ans, su gagner les plus fins palais.

120 ans de passion au service de l'excellence

Quand **Marcel Ott** s'installe sur les terres qui deviendront plus tard le **domaine Ott**, les vignes de la région sont en mauvais état. Le phylloxéra a arraché à la terre chaude et riche de la Provence des vignes de grande qualité, qu'il faut dès lors replanter pour créer peu à peu, des saveurs nouvelles, délicates et chaudes. 120 ans plus tard, le défi est relevé avec brio. Les cousins Ott, Christian et Jean-François, sont désormais les dignes héritiers d'une passion du vin toujours vivace, qu'ils font vivre à travers un vin domaine Ott aux robes rouge, blanche ou rosée, dont les saveurs et la qualité ne se démentent pas.

Un trio de domaines complémentaires

La production viticole du domaine d'Ott se partage en 3 domaines. Le **Château de Selle**, première acquisition de Marcel Ott en 1912, est installé à Taradeau, près de l'Abbaye du Thoronet.

Le Cabernet Sauvignon, le Grenache, le Cinsault et le Syrah s'y partagent sa terre aride et minérale. L'âge moyen de ces vignes est de 19 ans. Le **Clos Mireille**, installé face à la Méditerranée, est baigné de soleil et de vents marins. Sa terre schisteuse et argileuse, sans calcaire, donne naissance à des vins aux goûts délicats et raffinés, qui vous feront voyager entre terre et mer. Enfin, le **Château Romassan**, situé dans le Var, possède une terre dure, sèche et écrasée par le soleil, riche en calcaire, grès et marne. De ce berceau peu généreux naissent des vins de garde d'appellation Bandol AOC, particulièrement robustes, au caractère inimitable. La terre du domaine, organisée en parcelles réduites, accueille du Mourvèdre, mais aussi des cépages de Cinsault, de Syrah et de Grenache, dont les plants, résistants, vivent en moyenne 25 ans.



Les vins du domaine Ott

Les vins domaine Ott sont aisément reconnaissables par leur bouteille iconique, créée par Marcel Ott lui-même, dès 1930, et inspirée des amphores antiques qui gardaient le vin frais et désaltérant. Ce récipient unique en son genre renferme des élixirs qui plairont à tous les palais. Le **Château de Selle** produit ainsi un vin AOC Côtes de Provence rosé ou rouge. Le vin rosé du domaine Ott ne se limite pas à ce seul emplacement ; il est également présent au **Clos Mireille**, où un rosé frais et souple en bouche, aux notes d'agrumes, côtoie un blanc de blanc aux touches de genêt. Le **Château Romassan** est le cœur d'une production plus robuste, persistante en bouche, de vins rouges et rosés. Vous trouverez également les "Ott" vin blanc, vin rosé et rouge, productions signées BY O.T.T., des cépages spéciaux issus du nouveau chai aménagé dans le Château de Selle.

Enfin, n'oublions pas le **vin Étoile**, le vin rosé du domaine Ott par excellence, puisqu'il est issu du mariage original des 3 domaines Ott. Une union qui brise les conventions de la viticulture, pour donner un vin rosé unique, qui explose en bouche, sublime la rigueur des terres sèches, des vents méditerranéens, l'aridité et le caractère ensoleillé de la Provence, dans des notes aromatiques uniques et incroyablement équilibrées. L'accord parfait !



BRIEF : texte 600 mots produit dans le cadre d'une stratégie d'enrichissement sémantique d'un site de vente de vins en ligne.