



CÉPAGES

Grenache noir

Syrah

Rolle

2024



TERROIR

Sol argilo-calcaire, caillouteux. Altitude de 300m à 500m. Viticulture certifiée Biologique.

VINIFICATION

Sélection parcellaire. Pressurage direct. Eraflage de la vendange 100%.

Fermentation à basse température en fût en inox et en fût de 400l pour 1/2 du volume, suivi d'un élevage de 3 mois avec des batonnages réguliers pour gagner en structure et en complexité.

Degré alcoolique : 13°

GARDE

1-3 ans

DÉGUSTATION

Une robe élégante et brillante aux couleurs de pétales de rose. Un nez intense floral et printanier, aux notes de fleur de cerisier. Une attaque fraîche amenant vers une maturité du fruit. Belle longueur en bouche et final sur la rondeur.

Servir entre 8°C et 10°C.

ACCORD METS ET VINS

Le Château Grand Seuil rosé sera apprécié avec la cuisine gastronomique ainsi qu'avec des côtes d'agneaux rôties aux herbes et petits légumes ou avec des gambas accompagnées de sauce épicée.

