



CEPAGES

Syrah
Grenache Noir
Rolle



VINIFICATION

Sélection Parcelleire.
Pressurage direct.
Eraflage de la vendange 100%
Fermentation à basse température en cuves inox.

Degré alcoolique : 13°



DEGUSTATION

Robe pétale de rose, notes aromatiques très élégantes de fraise des bois et pamplemousse rose qui apportent fraîcheur et gourmandise.
La texture soyeuse et généreuse révèle une belle intensité soulignée par une touche rafraichissante.
Servir entre 8°C et 10°C.



TERROIR

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



GARDE

1 à 2 ans



ACCORD METS & VINS

Le Château Grand Seuil rosé se dégustera à l'apéritif, et accompagnera volontiers des plats bien parfumés comme la paëlla, les brochettes de poulet Tandoori et l'aïoli.

