



Cépages

Syrah
Grenache noir
Cinsault



Terroir

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



Vinification

Sélection parcellaire. Pressurage direct. Erafage de la vendange à 100%.
Fermentation à basse température en cuve inox. Elevage de 3 mois avec bâtonnages réguliers pour apporter structure et complexité.
Degré alcoolique : 13°



Garde

1-3 ans



Dégustation

La robe, élégante et lumineuse, évoque de délicats pétales de rose. Le nez révèle une grande complexité aromatique. En bouche, l'attaque est fraîche, laissant place à une harmonie entre structure et rondeur issue de l'élevage en barrique.

Belle longueur en bouche, vin élégant et fin.
Servir entre 8 et 10°C.



Accord mets & vins

Le Château Grand Seuil rosé est un rosé de gastronomie. Il sublimerait des côtes d'agneaux rôties aux herbes et petits légumes ou des gambas accompagnées de sauce épicée.

2025

