



Cépages

Syrah
Grenache
Cinsault
Caladoc



Terroir

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



Vinification

Pressurage direct.
Fermentation à basse température en cuves inox.
Degré alcoolique : 12.5°



Garde

1 à 2 ans



Dégustation

Robe d'un joli rose saumoné pâle, brillante et limpide. Nez floral qui évoque la fraîcheur et la délicatesse du bouquet de rose. Bouche équilibrée, délicate et gourmande avec des arômes de fraises des bois, de pamplemousse. Belle minéralité qui laisse une finale fraîche et salivante.

Servir entre 8 et 10° C



Accord mets & vins

Le Château du Seuil rosé se dégustera avec plaisir dès l'apéritif avec des tapas et accompagnera idéalement les grillades d'été, des gambas à la plancha, un filet de thon snacké, une salade de crevettes et avocat ou un tataki de thon sésame citrons confits.

2025

