



CEPAGES

Rolle
Grenache blanc
Ugni-Blanc



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 : 13°



GARDE

2 à 3 ans

DEGUSTATION

Une robe jaune pâle aux reflets brillants, Un nez frais, expressif, floral se rapprochant de la fleur de citronnier.

Une bouche intense, croquante, juteuse comme une baie de raisin, s'accompagnant de la texture de la poire William.



ACCORD METS ET VINS

Le Château du Seuil blanc se dégustera avec plaisir dès l'apéritif, ou en accompagnant par exemple une salade de chèvres chauds, un ceviche de saint-jacques.

2024

