



CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah
Cabernet Sauvignon

2024



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, un nez floral se déclinant vers la fraîcheur et délicatesse du bouquet de rose. Bouche équilibrée, délicate, fine avec des arômes de fraises des bois et de cerises Napoléon.

Une finale tout en longueur.
Servir entre 8°C et 10°C.

ACCORD METS ET VINS

Le Château du Seuil rosé se dégustera avec plaisir dès l'apéritif avec des tapas et accompagnera idéalement les grillades d'été ou un tataki de thon sésame citrons confits.

