

2025



Cépages

Caladoc
Ugni Blanc



Terroir

Sol argilo-calcaire, caillouteux.
Altitude de 370m exposition Sud-Est.
Viticulture certifiée Biologique.



Vinification

Pressurage direct, contrôle des températures,
fermentation alcoolique, débourbages à froid puis
élevage de quelques mois en cuve inox.
Degré alcoolique: 12.5°



Garde

1 à 2 ans



Dégustation

Robe d'une jolie teinte rosé légère et brillante qui
nous rappelle la pêche.
L'attaque en bouche est vive et rafraîchissante, idéal
pour la saison estivale.
Les arômes généreux évoquent les fruits frais
légèrement acidulés comme la fraise fraîche, la
groseille ou l'abricot. Les notes florales de rose
apporte finesse et élégance.



Accords mets & vins

C'est une invitation à partager AURO ROUSSO avec
des tapas, une grillade ou des brochettes.
Mais aussi avec des pâtes à l'arrabiata ou des
gambas sauce tomate. Servir entre 8 à 10°.



2025



Grape Varieties

Caladoc
Ugni Blanc



Soil

Clay and limestone soil, stony.
Altitude 370m, South-East.
Certified organic viticulture.



Wine Processing

Direct pressing. Temperatures control, alcoholic fermentation, settling at low temperature then vinification for a few months in stainless steel tanks.
Alcohol percentage: 12.5°



Ageing

1 to 2 years



Tasting

A lovely light, bright pink colour that reminds us of peaches.

The attack on the palate is lively and refreshing, ideal for the summer season.

The generous aromas evocative of fresh, slightly tart fruits such as fresh strawberries, redcurrants and apricots. Floral notes of rose add finesse and elegance.



Food Pairing

This wine is perfect for enjoying with tapas, grilled meats or barbecued skewers.

It also pairs well with pasta alla arrabiata or prawns in tomato sauce. Serve at 8–10°C.



2024



Cépages

Ugni Blanc



Terroir

Sol argilo-calcaire, caillouteux.
Altitude de 370m exposition Sud-Est.
Viticulture certifiée Biologique.



Vinification

Macération pelliculaire à l'intérieur de nos pressoirs (macération de 4 à 6 heures) avant pressurage. Contrôle des températures, fermentation alcoolique, débourbages à froid puis élevage de quelques mois en cuve inox.
Degré alcoolique: 13°



Garde

1 à 2 ans



Dégustation

Très jolie robe légère et brillante.
Les arômes gourmands nous offrent des notes florales délicates et fruitées.
En bouche, l'attaque fraîche et vive nous apporte une jolie palette de saveurs exotiques comme l'ananas et le fruit de la passion.



Accords mets & vins

A déguster dès l'apéritif avec des tellines ou bien un fromage de chèvre frais.
Servir entre 8 et 10°.



2024



Grape Varieties

Ugni Blanc



Soil

Clay and limestone soil, stony.
Altitude from 300m to 500m.
Certified organic viticulture.



Wine Processing

Skin maceration inside our presses (4 to 6 hours of maceration) before pressing. Temperature control, alcoholic fermentation, cold settling, followed by a few months of ageing in stainless-steel tanks.
Alcohol percentage: 13°



Ageing

1 to 2 years



Tasting

A very pretty, light and bright colour.
The generous aromas reveal delicate floral and fruity notes.
On the palate, the fresh and lively attack offers a lovely range of exotic flavours such as pineapple and passion fruit.



Food Pairing

Enjoy from the aperitif onwards with tellines, or with a fresh goat's cheese.
Serve between 8°C and 10°C





Cépages

Ugni Blanc



Terroir

Sol argilo-calcaire, caillouteux.

Altitude de 370m exposition Sud-Est.

Viticulture certifiée Biologique.



Vinification

Macération pelliculaire à l'intérieur de nos pressoirs (macération de 4 à 6 heures) avant pressurage. Contrôle des températures, fermentation alcoolique, débourbages à froid puis élevage de quelques mois en cuve inox.

Degré alcoolique: 12.5°



Garde

1 à 2 ans



Dégustation

Très jolie robe légère et brillante. Les arômes généreux nous offrent des notes florales délicates et fruitées. En bouche, l'attaque fraîche et vive nous apporte une jolie palette de saveurs exotiques comme l'ananas et le fruit de la passion. Mais aussi des notes d'agrumes avec le citron et les fleurs blanches.



Accords mets & vins

A déguster dès l'apéritif avec des Tellines ou bien un fromage de chèvre frais. Mais aussi avec des tapas de la mer comme des couteaux en persillade ou tout simplement des huîtres Servir entre 8 et 10°.

2025



2025



Grape Varieties

Ugni Blanc



Soil

Clay and limestone soil, stony.
Altitude from 300m to 500m.
Certified organic viticulture.



Wine Processing

Skin maceration inside our presses (4 to 6 hours of maceration) before pressing. Temperature control, alcoholic fermentation, cold settling, followed by a few months of ageing in stainless-steel tanks. Alcohol percentage: 12.5°



Ageing

1 to 2 years



Tasting

A very pretty, light and bright colour. The gene rous aromas reveal delicate floral and fruity notes. On the palate, the fresh and lively attack offers a lovely range of exotic flavours such as pineapple and passion fruit, along with citrus notes of lemon and hints of white flowers.



Food Pairing

Enjoy from the aperitif onwards with tellines, or with a fresh goat's cheese. It also pairs beautifully with seafood tapas such as razor clams with par 2025 sley and garlic, or simply with oysters.

Serve between 8°C and 10°C



2023



Cépages

Syrah
Cabernet



Terroir

Sol argilo-calcaire, caillouteux.
Altitude de 370m exposition Sud-Est.
Viticulture certifiée Biologique.



Vinification

Vinification en cuve béton.
Macération de 3 à 6 semaines, remontages
quotidiens.
Degré alcoolique : 14.5°



Garde

2 ans



Dégustation

Robe rouge intense, bouche puissante avec des
tannins nombreux et soyeux.
Notes de fruits rouges et de cassis, épices et une
belle longueur.
Servir entre 16° et 18°C



Accords mets & vins

Idéal pour mettre en valeur la cuisine provençale
comme les pieds paquets marseillais.
Accompagne parfaitement les plats épicés.



2023



Grape Varieties

Syrah
Cabernet



Soil

Clay and limestone soil, stony.
Altitude from 300m to 500m.
Certified organic viticulture.



Wine Processing

Vinification in concrete tanks.
Maceration for 3 to 6 weeks, daily pump-overs.
Alcohol percentage: 14.5°



Ageing

2 years



Tasting

Intense red color, powerful palate with present and silky tannins.
Notes of red fruits and blackcurrant, subtle spices and a good length.
Serve between 16°C and 18°C.



Food Pairing

Ideal for showcasing Provençal cuisine, such as Marseillais "pieds paquets".
Pairs perfectly with spicy dishes.





Cépages

Cinsault
Grenache
Syrah
Cabernet Sauvignon



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°c et 10°c.



Accord mets & vins

La cuvée Cézanne 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.

2024



CHÂTEAU
DU SEUIL
EN PROVENCE



Cuvée Spéciale
Cézanne chez lui





Grape Varieties

Cinsault
Grenache
Syrah
Cabernet Sauvignon



Soil

Clay and limestone soil, stony.
Altitude from 300m to 500m.
Certified organic viticulture.



Wine Processing

Direct pressing. Fermentation at low temperature in stainless steel tanks.
Alcohol percentage: 12.5°



Ageing

1 to 2 years



Tasting

A lovely pale salmon-pink colour, bright and crystal-clear. A floral nose evoking the freshness and delicacy of a bouquet of roses. Balanced, delicate and delicious on the palate, with aromas of wild strawberries and grapefruit. A lovely minerality that leaves a fresh, mouth-watering finish.

Serve between 8°C and 10°C.



Food Pairing

The Cézanne cuvée rosé is perfect as an aperitif with tapas and is an ideal accompaniment to summer barbecues, grilled prawns, seared tuna fillet, shrimp and avocado salad or sesame and preserved lemon tuna tataki.

2024



CHÂTEAU
DU SEUIL
EN PROVENCE



Cuvée Spéciale
Cézanne chez lui



2025



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°C 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



Grape Varieties

Syrah
Grenache
Cinsault
Caladoc



Soil

Clay and limestone soil, stony. Altitude from 300m to 500m.
Certified organic viticulture.



Wine Processing

Direct pressing.
Fermentation at low temperature in stainless steel tanks.
Alcohol percentage: 12.5°



Ageing

1 to 2 years



Tasting

A lovely pale salmon-pink colour, bright and crystal-clear. A floral nose evoking the freshness and delicacy of a bouquet of roses. Balanced, delicate and delicious on the palate, with aromas of wild strawberries and grapefruit. A lovely minerality that leaves a fresh, mouth-watering finish.

Serve between 8°C and 10°C.



Food Pairing

Château du Seuil rosé is perfect as an aperitif with tapas and is an ideal accompaniment to summer barbecues, grilled prawns, seared tuna fillet, shrimp and avocado salad or sesame and preserved lemon tuna tataki.





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°C et 10°C.



Accord mets & vins

La cuvée Cézanne 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



CHÂTEAU
DU SEUIL
EN PROVENCE



Cuvée Spéciale
Cézanne chez lui





Grape Varieties

Syrah
Grenache
Cinsault
Caladoc



Soil

Clay and limestone soil, stony. Altitude from 300m to 500m.
Certified organic viticulture.



Wine Processing

Direct pressing.
Fermentation at low temperature in stainless steel tanks.
Alcohol percentage: 12.5°



Ageing

1 to 2 years



Tasting

A lovely pale salmon-pink colour, bright and crystal-clear. A floral nose evoking the freshness and delicacy of a bouquet of roses. Balanced, delicate and delicious on the palate, with aromas of wild strawberries and grapefruit. A lovely minerality that leaves a fresh, mouth-watering finish.

Serve between 8°C and 10°C.



Food Pairing

Cézanne cuvée rosé is perfect as an aperitif with tapas and is an ideal accompaniment to summer barbecues, grilled prawns, seared tuna fillet, shrimp and avocado salad or sesame and preserved lemon tuna tataki.

2025



CHÂTEAU
DU SEUIL
EN PROVENCE



Cuvée Spéciale
Cézanne chez lui



2024



Cépages

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



Dégustation

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 & vins

La cuvée Cézanne blanc se dégustera avec plaisir dès l'apéritif, ou en accompagnant par exemple une salade de chèvre chaud, un ceviche de saint-jacques.



CHÂTEAU
DU SEUIL
EN PROVENCE



Cuvée Spéciale
Cézanne chez lui



2024



Grape Varieties

Rolle

Grenache blanc

Ugni blanc



Soil

Clay and limestone soil, stony.

Altitude from 300m to 500m.

Certified organic viticulture.



Wine Processing

Direct pressing.

Fermentation at low temperature in stainless steel tanks.

Alcohol percentage: 13°



Ageing

2 to 3 years



Tasting

A pale yellow robe with brilliant reflections.

A fresh, expressive, floral nose close to the lemon blossom. An intense, crunchy, juicy mouth like a grape berry, accompanied by the texture of the William pear.

Serve between 8°C and 10°C



Food Pairing

The Cézanne cuvée white will be enjoyed as an aperitif, or as an accompaniment to a salad of 2025 warm goat's cheese or a ceviche of scallops.



CHATEAU
DU SEUIL
EN PROVENCE



Cuvée Spéciale
Cézanne chez lui



2025



Cépages

Rolle

Sauvignon 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 : 12.5°



Garde

2 à 3 ans



Dégustation

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

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



Accord mets & vins

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



2025



Grape Varieties

Rolle

Sauvignon blanc



Soil

Clay and limestone soil, stony. Altitude from 300m to 500m.

Certified organic viticulture.



Wine Processing

Direct pressing.

Fermentation at low temperature in stainless steel tanks.

Alcohol percentage: 12.5°



Ageing

2 to 3 years



Tasting

A pale yellow robe with brilliant reflections. A fresh, expressive, floral nose close to the lemon blossom. An intense, crunchy, juicy mouth like a grape berry, accompanied by the texture of the William pear.

Serve between 8°C and 10°C



Food Pairing

The Château du Seuil white will be enjoyed as an aperitif, or as an accompaniment to a salad of warm goat's cheese or a ceviche of scallops.



2025



Cépages

Rolle

Sauvignon 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 : 12.5°



Garde

2 à 3 ans



Dégustation

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

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



Accord mets & vins

La cuvée Cézanne blanc se dégustera avec plaisir dès l'apéritif, ou en accompagnant par exemple une salade de chèvre chaud, un ceviche de saint-jacques.



CHÂTEAU
DU SEUIL
EN PROVENCE



Cuvée Spéciale
Cézanne chez lui





Grape Varieties

Rolle

Sauvignon blanc



Soil

Clay and limestone soil, stony. Altitude from 300m to 500m.

Certified organic viticulture.



Wine Processing

Direct pressing.

Fermentation at low temperature in stainless steel tanks.

Alcohol percentage: 12.5°



Ageing

2 to 3 years



Tasting

A pale yellow robe with brilliant reflections. A fresh, expressive, floral nose close to the lemon blossom. An intense, crunchy, juicy mouth like a grape berry, accompanied by the texture of the William pear.

Serve between 8°C and 10°C



Food Pairing

The Cézanne cuvée white will be enjoyed as an aperitif, or as an accompaniment to a salad of warm goat's cheese or a ceviche of scallops.



CHÂTEAU
DU SEUIL
EN PROVENCE



Cuvée Spéciale
Cézanne chez lui



2022



Cépages

Syrah
Grenache



Terroir

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



Vinification

Vinification en cuve béton.
Macération de 3 à 6 semaines, remontages quotidiens.
Elevage en cuves inox 8 mois.
Degré alcoolique : 15°



Garde

2-5 ans



Dégustation

Robe rouge soutenu, l'attaque est fraîche et gourmande, structure généreuse et bien équilibrée. Arômes généreux sur des notes de fruits rouges bien mûrs et d'épices douces. L'ensemble offre plaisir et gourmandise avec une belle tenue en bouche. Servir entre 16° et 18°C



Accord mets & vins

Agréable pour accompagner une belle viande, une estouffade de bœuf à la provençale, il saura volontiers s'accommoder de belles grillades.



2022



Grape Varieties

Syrah
Grenache



Soil

Clay and limestone soil, stony.
Altitude from 300m to 500m.
Certified organic viticulture.



Wine Processing

Vinification in concrete tanks.
Maceration between 3 and 6 weeks, daily pump-overs.
Ageing in stainless steel tanks during 8 months.
Alcohol percentage: 15°



Ageing

2-5 years



Tasting

Intense red robe, fresh and gourmand attack on the palate, generous and well balanced structure. Generous aromas on matured red fruits and soft spices. It offers pleasure and body, with a good length.

Serve between 16° and 18°C



Food Pairing

Ideal to accompagny fine meat, Provençal beef casserole, it will marry well nice grilled meat.



2022



Cépages

Syrah
Grenache



Terroir

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



Vinification

Vinification en cuve béton.
Macération de 3 à 6 semaines, remontages quotidiens.
Elevage en cuves inox 8 mois.
Degré alcoolique : 15°



Garde

2-5 ans



Dégustation

Robe rouge soutenu, l'attaque est fraîche et gourmande, structure généreuse et bien équilibrée. Arômes généreux sur des notes de fruits rouges bien mûrs et d'épices douces. L'ensemble offre plaisir et gourmandise avec une belle tenue en bouche.
Servir entre 16° et 18°C



Accord mets & vins

Agréable pour accompagner une belle viande, une estouffade de bœuf à la provençale, il saura volontiers s'accommoder de belles grillades.



CHÂTEAU
DU SEUIL
EN PROVENCE



Cuvée Spéciale
Cézanne chez lui



2022



Grape Varieties

Syrah
Grenache



Soil

Clay and limestone soil, stony.
Altitude from 300m to 500m.
Certified organic viticulture.



Wine Processing

Vinification in concrete tanks.
Maceration between 3 and 6 weeks, daily pump-overs.
Ageing in stainless steel tanks during 8 months.
Alcohol percentage: 15°



Ageing

2-5 years



Tasting

Intense red robe, fresh and gourmand attack on the palate, generous and well balanced structure. Generous aromas on matured red fruits and soft spices. It offers pleasure and body, with a good length.

Serve between 16° and 18°C



Food Pairing

Ideal to accompany fine meat, Provençal beef casserole, it will marry well nice grilled meat.



CHATEAU
DU SEUIL
EN PROVENCE



*Cuvée Spéciale
Cézanne chez lui*



2022



Cépages

Rolle

Grenache blanc

Sauvignon blanc



Terroir

Sol argilo-calcaire, caillouteux.

Altitude de 300m à 500m.

Viticulture certifiée Biologique.



Vinification

Éraflage total avant foulage et pressurage sur pressoir pneumatique.

Vinification en fûts de chêne français, avec bâtonnage sur lies durant plus de 6 mois.

Degré alcoolique : 13.5°



Garde

5-7 ans



Dégustation

Une robe d'un jaune doré et brillante. Un nez délicatement épicé, brioché avec des notes de poire.

Une bouche gourmande, ronde et caressante rehaussée d'une belle acidité. Bel équilibre entre le fruit à chair blanche, la texture beurrée et la touche boisée.

Servir entre 8°C et 10°C.



Accord mets & vins

Excellent sur une volaille en sauce comme une pintade aux morilles.

Essayez-le sur différents fromages tel qu'un Comté affiné de 36 mois.



2022



Grape Varieties

Rolle

Grenache blanc

Sauvignon blanc



Soil

Clay-limestone, stony soil.

Altitude: 300m to 500m.

Certified organic viticulture.



Wine Processing

Single vineyard selection, total destemming before crushing and pressuring on a vertical press. Aged in French oak barrels, with batonnage during more than 6 months.

Alcohol percentage: 13°



Ageing

5-7 years



Tasting

A brilliant, golden-yellow colour. A delicately spicy, brioche-like nose with hints of pear. A full-bodied, smooth and velvety palate, enhanced by lovely acidity. A fine balance between white fruit, a buttery texture and a touch of oak.

Serve between 8°C and 10°C.



Food Pairing

Excellent with poultry in sauce such as a guinea fowl with morel mushrooms.

Try it with different cheeses such as a Comté cheese matured 36 months.



2024



Cépages

Grenache noir
Syrah
Rolle



Terroir

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



Vinification

Sélection parcellaire. Pressurage direct. Eraflage 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°C et 10°C.



Accord mets & vins

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



2024



Grape Varieties

Grenache noir
Syrah
Rolle



Soil

Clay and limestone soil, stony.
Altitude from 300m to 500m.
Certified organic
viticulture.



Wine Processing

Selection of specific plots. Direct pressing. Complete destemming of the harvest.
Fermentation at low temperature in stainless steel vats, followed by transfer to 400-litre barrels halfway through fermentation. Aged for 3 months on fine lees with regular stirring, adding complexity and roundness.
Alcohol percentage: 13%



Ageing

1-3 years



Tasting

The robe, elegant and luminous, brings to mind delicate rose petals. The nose reveals great aromatic complexity. On the palate, the attack is fresh, giving way to a harmonious balance between structure and roundness resulting from barrel ageing.
Good length on the palate; an elegant and refined wine.
Serve between 8°C and 10°C.



Food Pairing

Château Grand Seuil Rosé is a fine dining rosé. It is the perfect accompaniment to herb-roasted lamb chops with baby vegetables or prawns served with a spicy sauce.



2025



Cépages

Syrah
Grenache noir
Cinsault



Terroir

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



Vinification

Sélection parcellaire. Pressurage direct. Eraflage 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°C et 10°C.



Accord mets & vins

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



2025



Grape Varieties

Syrah
Grenache noir
Cinsault



Soil

Clay and limestone soil, stony.
Altitude from 300m to 500m.
Certified organic
viticulture.



Wine Processing

Selection of specific plots. Direct pressing. Complete destemming of the harvest.
Fermentation at low temperature in stainless steel vats, followed by transfer to 400-litre barrels halfway through fermentation. Aged for 3 months on fine lees with regular stirring, adding complexity and roundness.
Alcohol percentage: 13%



Ageing

1-3 years



Tasting

The robe, elegant and luminous, brings to mind delicate rose petals. The nose reveals great aromatic complexity. On the palate, the attack is fresh, giving way to a harmonious balance between structure and roundness resulting from barrel ageing.
Good length on the palate; an elegant and refined wine.
Serve between 8°C and 10°C.



Food Pairing

Château Grand Seuil Rosé is a fine dining rosé. It is the perfect accompaniment to herb-roasted lamb chops with baby vegetables or prawns served with a spicy sauce.





Cépages

Syrah
Grenache noir



Terroir

Sol argilo-calcaire, caillouteux.

Altitude de 300m à 500m.

Viticulture durable à base d'observation, de prévention et d'écoute des grands équilibres naturels.



Vinification

Sélection parcellaire, éraflage total avant foulage. Vinification en cuve béton, cuvaison longue. Pressurage sur pressoir vertical après sa fermentation alcoolique. Fermentation malolactique effectuée après le pressurage dans une cuve inox. Elevage durant 18 mois en foudre et fûts de chêne.

Degré alcoolique : 14,5°



Garde

5-10 ans



Dégustation

La robe est intense et profonde. Le nez complexe est marqué par des arômes de sous-bois et d'épices douces. Des notes de fruits rouges juteux et gourmands se révèlent après aération. En bouche, l'attaque ample et soutenue révèle toute la richesse et l'élégance de cette sélection parcellaire.

Belle longueur, qui témoigne de sa finesse.

Servir entre 16° et 18°C



Accord mets & vins

Cette cuvée de prestige accompagnera volontiers une jolie pièce de bœuf grillée au feu de bois, un gigot d'agneau ou encore une daube provençale.

2020





Grape Varieties

Syrah
Grenache noir



Soil

Clay-limestone, stony soil.
Altitude: 300m to 500m.

Sustainable viticulture based on observation, prevention and respect for the natural balance of the environment.



Wine Processing

Selection of specific vineyard plots, complete destemming prior to pressing. Vinification in concrete vats with long fermentation. Pressing in a vertical press following alcoholic fermentation. Malolactic fermentation carried out after pressing in a stainless steel tank. Aged for 18 months in large oak casks and barrels.

Alcohol content: 14.5%



Ageing

5-10 years



Tasting

The colour is intense and deep. The complex nose is characterised by aromas of undergrowth and sweet spices. Notes of juicy, ripe red fruits emerge after aeration. On the palate, the full-bodied and sustained attack reveals all the richness and elegance of this single-vineyard selection.

It has a lovely length, reflecting its finesse.

Serve between 16°C and 18°C



Food Pairing

This prestigious wine will go well with a nice piece of beef grilled over a wood fire, a lamb shoulder or a provencal stew.

2020



Dupéré Barrera

2020



Cépages

Mourvèdre
Grenache
Cinsault
Carignan
Syrah



Terroir

Climat méditerranéen,
Sol argilo-calcaire, caillouteux.



Vinification

Vendange égrappée à 90%.
Cuvaion longue avec pigeage, remontage et délestage.
Élevage de plus de 18 mois en foudre de chêne.
Degré alcoolique : 15°



Garde

5 - 8 ans



Dégustation

Robe d'un rouge soutenu, un nez chocolaté, aux saveurs épicées et grillées.
L'attaque en bouche est généreuse et solaire. Le toucher est velouté. Les tanins sont fins et élégants.
Elle est rehaussée par une finale aux notes de mûres sauvages et un léger boisé.
Servir à 16 - 18°c



Accord mets & vins

Idéal pour mettre en valeur la cuisine méditerranéenne comme les pieds paquets marseillaise ou un civet.
La Cuvée India accompagne parfaitement les plats épicés.



Dupéré Barrera

2020



Grape Varieties

Mourvèdre
Grenache
Cinsault
Carignan
Syrah



Soil

Mediterranean climate,
Clay and limestone soil, stony.



Wine Processing

90% of the grapes are destemmed.
Prolonged maceration with punching down,
pumping over and racking.
Aged for over 18 months in oak casks.
Alcohol percentage: 15%



Ageing

5 - 8 years



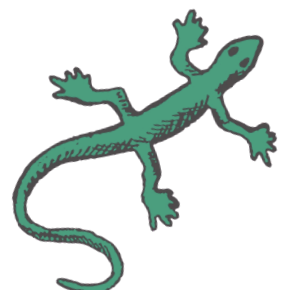
Tasting

Deep red in colour, with a chocolatey nose and spicy,
toasty flavours.
The attack on the palate is generous and sunny. The
texture is velvety. The tannins are fine and elegant.
It is enhanced by a finish with notes of wild
blackberries and a hint of oak.
Serve at 16–18°C



Food Pairing

Ideal for bringing out the best in Mediterranean
cuisine, such as Marseilles-style pieds paquets or a
civet.
The Cuvée India is the perfect accompaniment to
spicy dishes.



Dupéré Barrera

2018



Cépages

Syrah
Cabernet Sauvignon



Terroir

Sol argilo-calcaire,
Caillouteux de l'arrière pays provençal.



Vinification

Elevé 18 mois en barriques.
Degré alcoolique : 13°



Garde

3 - 5 ans



Dégustation

Une robe pourpre profonde. Un nez aux arômes de fruits noirs frais, avec quelques notes épicées. La bouche est légère et structurée, les tanins sont souples. On retrouve des notes de fruits rouges confiturés et une touche finale qui rappelle la garrigue.

Servir à 14 - 15°c



Accord mets & vins

Le Nowat accompagne parfaitement la cuisines provençale comme des légumes farcis.



Dupère Barrera

2018



Grape Varieties

Syrah

Cabernet - Sauvignon



Soil

Clay-limestone soil,

Stony soil typical of the Provençal countryside.



Wine Processing

Aged 18 months in barrels.

Alcohol percentage: 13°.



Ageing

3 - 5 years



Tasting

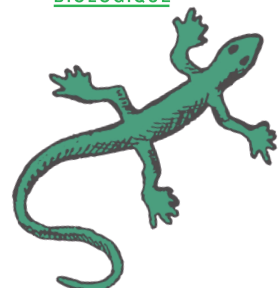
A deep purple colour. The nose offers aromas of fresh black fruits, with hints of spice. On the palate, it is light and well-structured, with smooth tannins. It offers notes of jammy red fruits and a finish reminiscent of the garrigue.

Serve at 14–15°C



Food Pairing

Nowat is the perfect accompaniment to Provençal cuisine, such as stuffed vegetables.



Dupéré Barrera

2020



Cépages

Syrah
Cabernet Sauvignon
Mourvèdre



Terroir

Climat méditerranéen,
Sol argilo-calcaire, caillouteux.



Vinification

Macération longue de 8 semaines.
Elevage 12 mois en barriques de chêne français.



Garde

10 ans



Dégustation

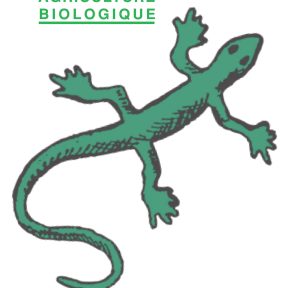
Une belle robe rouge cerise, le nez rappelle les fruits rouges très mûrs, compotés avec des notes chocolatées.

La bouche est structurée, dense, avec des tanins fins et des notes boisées.



Accord mets & vins

Idéal pour mettre en valeur un plat provençal tel qu'une daube de sanglier.
Servir entre 16 et 18°



Dupéré Barrera

2020



Grape Varieties

Syrah
Cabernet Sauvignon
Mourvèdre



Soil

Mediterranean climate,
Clay-limestone, stony soil.



Wine Processing

Long maceration for 8 weeks.
Aged for 12 months in French oak barrels.
Alcohol pourcentage: 15°



Ageing

10 years



Tasting

A beautiful cherry-red colour; the nose evokes very ripe, stewed red fruits with hints of chocolate.
On the palate, it is structured and dense, with fine tannins and woody notes.



Food Pairing

Ideal for complementing a Provençal dish such as wild boar stew.
Serve at 16–18°C



Dupéré Barrera

2018



Cépages

Syrah



Terroir

Arènes granitiques et plages alluvionnaires, vignoble en coteaux orienté sud, climat d'influence méditerranéenne.



Vinification

Récolte manuelle des raisins.

Cuvaison longue classique en cuve béton avec une macé-ration soignée.

Elevage 18 mois en futs de chêne.

Degré alcoolique : 14°



Garde

10 - 15 ans



Dégustation

Une belle robe pourpre, profonde et dense.

Un nez complexe et puissant sur le fruit noir et les notes épicées, de réglisse et de fumé.

Une bouche aux tanins veloutés, une belle complexité aromatique et de la structure.

Une longueur en bouche soutenue, témoin de sa finesse.



Accord mets & vins

L'Hermitage mettra en valeur une viande rouge gouteuse et marinée comme un lièvre à la royale.



Dupèré Barrera

2018



Grape Varieties

Syrah



Soil

Granite arenas and alluvial beaches, south-facing hillside vineyards, Mediterranean-influenced climate.



Wine Processing

Hand-picked grapes.

Traditional long fermentation in concrete vats with careful maceration.

Aged for 18 months in oak barrels.

Alcohol percentage: 13.5°.



Ageing

10 - 15 years



Tasting

A beautiful deep, dense purple colour.

A complex, powerful nose with notes of dark fruit, spice, liquorice and smoke.

On the palate, it offers velvety tannins, lovely aromatic complexity and good structure.

A long, sustained finish that speaks to its finesse.



Food Pairing

L'Hermitage will highlight a tasty, marinated red meat such as hare à la royale.



Dupéré Barrera

2021



Cépages

Syrah



Terroir

Arènes granitiques et plages alluvionnaires, vignoble en coteaux orienté sud, climat d'influence méditerranéenne.



Vinification

Récolte manuelle des raisins.

Cuvaison longue classique en cuve béton avec une macé-ration soignée.

Elevage 18 mois en futs de chêne.

Degré alcoolique : 14°



Garde

10 - 15 ans



Dégustation

Une belle robe pourpre, profonde et dense.

Un nez complexe et puissant sur le fruit noir et les notes épicées, de réglisse et de fumé.

Une bouche aux tanins veloutés, une belle complexité aromatique et de la structure.

Une longueur en bouche soutenue, témoin de sa finesse.



Accord mets & vins

L'Hermitage mettra en valeur une viande rouge gouteuse et marinée comme un lièvre à la royale.



Dupèré Barrera

2021



Grape Varieties

Syrah



Soil

Granite arenas and alluvial beaches, south-facing hillside vineyards, Mediterranean-influenced climate.



Wine Processing

Hand-picked grapes.

Traditional long fermentation in concrete vats with careful maceration.

Aged for 18 months in oak barrels.

Alcohol percentage: 13.5°.



Ageing

10 - 15 years



Tasting

A beautiful deep, dense purple colour.

A complex, powerful nose with notes of dark fruit, spice, liquorice and smoke.

On the palate, it offers velvety tannins, lovely aromatic complexity and good structure.

A long, sustained finish that speaks to its finesse.



Food Pairing

L'Hermitage will highlight a tasty, marinated red meat such as hare à la royale.



Dupéré Barrera

2018



Cépages

Mourvèdre
Grenache
Syrah



Terroir

Terroir argilo-calcaire de l'arrière-pays provençal



Vinification

Vinifié en cuves inox.



Garde

5-6 ans



Dégustation

Robe rouge aux reflets violets. Le nez est envoûtant, entre pâte de fruits et épices, comme la baie rouge et le poivre noir. En bouche on retrouve une belle intensité avec des tanins légers et souples.

Servir entre 16°C et 18°C



Accord mets & vins

Idéal pour accompagner des viandes rouges marinées au poivre ou des salaisons.



Dupéré Barrera

2018



Grape Varieties

Mourvèdre
Grenache
Syrah



Soil

Clay-limestone soil of the Provençal countryside.



Wine Processing

Vinified in stainless steel vats.



Ageing

5-6 years



Tasting

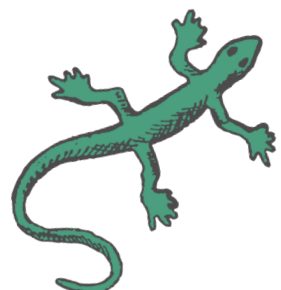
A red colour with purple hues. The nose is captivating, with notes of fruit paste and spices, such as red berries and black pepper. On the palate, it offers lovely intensity with light, supple tannins.

Serve between 16°C and 18°C



Food Pairing

Perfect with red meat marinated in pepper or cured meats.



Dupéré Barrera 2023



Cépages

Syrah
Grenache
Mourvèdre



Terroir

Terroirs à galets roulés du sud de la Vallée du Rhône.



Vinification

Vinifié à basse température. Fermentation malolactique en fûts. Elevage en cuve et en fûts de chêne français.

Degré alcoolique : 14.5°



Garde

4 - 5 ans



Dégustation

Robe rouge pourpre, un nez floral avec des notes de cerise, une bouche chaude aux saveurs de confiture de fruits rouges.

Servir à 16 - 18 °c



Accord mets & vins

Idéal pour mettre en valeur la cuisine d'été telle que des grillades accompagnées d'un tian de légumes.



Dupéré Barrera

2023



Grape Varieties

Syrah
Grenache
Mourvèdre



Soil

Soils composed of rounded pebbles in the southern Rhône Valley.



Wine Processing

Vinified at low temperatures. Malolactic fermentation in barrels. Aged in vats and French oak barrels.

Alcohol percentage: 14.5%



Ageing

4 - 5 years



Tasting

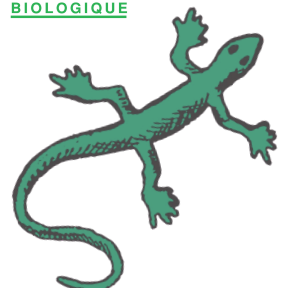
Deep purple in colour, with a floral bouquet featuring notes of cherry and a warm palate with flavours of red fruit jam.

Serve at 16–18°C



Food Pairing

Ideal for highlighting summer cuisine such as grilled meats accompanied by a tian of vegetables.





Cépages

Ugni blanc
Syrah



Terroir

Parcelle au sol caillouteux sur le plateau de Tournefort à 400 m d'altitude.



Vinification

Pressurage direct. Première fermentation en cuve. Prise de mousse en bouteille. Elevage sur lattes pendant 9 mois



Garde

1 à 3 ans



Dégustation

Un nez frais, sur les arômes de framboise.

En bouche on retrouve une bulle fine, aérienne et rafraîchissante. Finale longue, sur notes de fruits rouges.

Servir entre 8 °C et 10°C



Accord mets & vins

Parfaite à l'apéritif, la Méthode Grand Seuil Rosé, peut se décliner en cocktails. Elle se marie également avec une belle planche de charcuterie espagnol ou corse ou en accord avec du saumon fumé.





Grape Varieties

Ugni blanc
Syrah



Soil

Plot with stony ground on the Tournefort plateau at 400 m of altitude.



Wine Processing

Direct pressing. Initial fermentation in tanks
foam intake in the bottle. Aged on lees for 9
months.



Ageing

1 to 3 years



Tasting

A fresh nose with aromas of raspberry.
On the palate, the bubbles are fine, light and
refreshing. The finish is long, with notes of red
berries.

Serve between 8 °C and 10 °C



Food Pairing

Perfect as an aperitif, Méthode Grand Seuil Rosé
is also ideal for cocktails. It pairs beautifully with a
selection of Spanish or Corsican charcuterie or
with smoked salmon.





Cépages

Ugni blanc



Terroir

Parcelle au sol caillouteux sur le plateau de Tournefort à 400 m d'altitude.



Vinification

Pressurage direct. Première fermentation en cuve. Prise de mousse en bouteille. Elevage sur lattes pendant 9 mois.

Degré alcoolique : 12°



Garde

1 à 3 ans



Dégustation

Un nez frais, sur les arômes de fleurs blanches et sureau. En bouche on retrouve une bulle fine et une belle acidité typique à l'Ugni blanc. Finale longue, sur notes de pêche et fruits exotiques.

Servir entre 8 °C et 10°C



Accord mets & vins

La Méthode Grand Seuil blanc peut accompagner tout votre repas. Excellente en cocktails tels que les Spritz, elle peut aussi sublimer un fromage frais.

Fines bulles rafraîchissantes, elle saura aussi accompagner vos desserts.





Grape Varieties

Ugni blanc



Soil

Plot with stony soil, located on the Tournefort plateau at 400 m elevation.



Wine Processing

Direct pressing. Initial fermentation in tanks foam intake in the bottle. Aged on lees for 9 months.

Alcohol percentage: 12%



Ageing

1 to 3 years



Tasting

A fresh nose with aromas of white flowers and elderflower. On the palate, a fine mousse and a beautiful acidity typical of Ugni Blanc. Long finish, with notes of peach and exotic fruits.

Serve between 8°C and 10°C.



Food Pairing

Méthode Grand Seuil Blanc is perfect alongside any mealtime. Excellent in cocktails such as Spritz, it also complements fresh cheese beautifully.

With its refreshing fine bubbles, it is also ideal with desserts.













