

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.

