



## CÉPAGES

---

Rolle  
Grenache blanc  
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 - 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.

Servir entre 8°et 10°C.



## 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.