



CEPAGES

Grenache

Cinsault

Syrah

Cabernet Sauvignon

Rolle

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

1 à 2 ans



DEGUSTATION

Robe d'un joli rose saumoné pâle, brillante
et limpide, un nez floral se déclinant vers la
fraicheur 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 & 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.