



## 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.