



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 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.

