



2024

Château Seguin produit un rosé issu d'une courte macération des cuves du domaine provenant des terroirs les plus frais. La fermentation se fait à basse température et sur lies fines en cuves inox pour mieux préserver ses qualités.

ASSEMBLAGE

60% Cabernet Sauvignon
40% Merlot

DEGUSTATION

Le Saut de l'Ange rosé présente une jolie couleur framboise.

Au nez, il dévoile des arômes de fraise, de groseille et une touche florale.

En bouche, il est frais, fruité et bien équilibré, avec une légère rondeur apportée par le Merlot et une belle vivacité du Cabernet Sauvignon.

Idéal pour l'apéritif ou avec des grillades d'été.

