

*au
gris envies
de mes*

IGP PAYS d'OC

GRÉZAN

PAR FAMILLE CROS-PUJOL

CÉPAGES : Grenache Gris.

TERROIR : Marnes calcaires et alluvions fertiles confèrent à ces raisins beaucoup de fraîcheur par un stress très modéré.

VINIFICATION : Pressurage très léger de type champenois avec absence de rebêche, les presses sont écartées.

ÉLEVAGE : Sur lies jusqu'à l'hiver, puis ensuite à l'abri de l'oxygène pour préserver ses arômes floraux de l'oxydation.

GARDE : Donnera le meilleur de lui dans sa 1ere année.

DÉGUSTATION : Nous parlons de Rosé Gris en rappel du cépage dont il est issu et pour sa couleur très pale. Le nez explose en bouquet de roses fraîches. Le style de la bouche est raffiné, fluide et cristalline, très rafraîchissante, à l'opposé d'un rosé vineux. Elle est soutenue par un perlant naturel, vestige de la fermentation de cette véritable corbeille de fruits.

ACCOMPAGNEMENT : Les combinaisons sont illimitées ! Ce rosé, lors d'une journée chaude et ensoleillée est un cadeau du paradis. A l'apéritif, pour accompagner toutes sortes de grillades : poissons ou viandes, sur des salades, avec un carré de chocolat noir...Faîtes parler vos envies !



GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL
RD909 34480 Laurens, France