

Héritage

FAUGÈRES

CHÂTEAU
GRÉZAN

Cépages: Mourvèdre (50%), Syrah (35%), Carignan (15%)

Terroir: Sélection parcellaire de schistes ardoisiers.

Vinification/Élevage: Vendanges triées et égrappées suivies d'une longue macération de plus de vingt jours. Fermentation traditionnelle sous contrôle des températures et pressurage pneumatique. Une partie de l'assemblage est élevée en fûts de chêne français pendant 12 mois.

Garde: Cette bouteille qui a bénéficié d'un élevage dosé et respectueux du fruit méritera un séjour en cave d'une durée de six à huit ans.

Dégustation: Très belle robe rouge intense, sombre. Le nez est expressif, puissant avec des arômes de liqueur de cassis agrémentés de notes mentholées, poivrées et d'épices douces – cardamome. Dans sa jeunesse, la bouche est puissante, chaleureuse accompagnée de tanins moelleux. Après un séjour en cave de quelques années, le nez se révélera de plus en plus complexe et les arômes évolueront vers des notes de fruits séchés. La finesse des tanins apportera une belle longueur toute en harmonie et équilibre.

Accords Met-vin: Délicieux sur des viandes rouges ou blanches (grillées ou en sauce), et également avec les charcuteries ou les fromages de chèvre demi-sec.



GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL
RD909 34480 Laurens, France