



AOP FAUGÈRES

CHÂTEAU  
GRÉZAN

**Cépages:** Mourvèdre (40%), Carignan (30%),  
Grenache (20%), Syrah (10%)  
*(% variable selon les millésime)*

**Terroir:** Sol pauvre et filtrant de schistes.

**Vinification/Élevage:** Récolte manuelle en cagettes et tri manuel. Vinification en amphore pour moitié égrappée et pour moitié en grappe entière, sans sulfitage pour protéger les levures indigènes. Un peu moins d'un an d'élevage en amphore de terre cuite.

**Garde:** La fermentation en amphore permet d'apprécier la belle richesse des tanins et des arômes de ce vin dès sa deuxième année suivant vendange. Pourra également évoluer agréablement avec le temps avec un potentiel de garde supérieur à 10 ans.

**Dégustation:** Balade en garrigues, genièvre, laurier, ciste et lentisques au nez balayent une palette aromatique soutenue avec une bouche croquante, rafraichissante aux notes d'arbouses, de cynorhodon et de prunelle. Une finale florale, poivrée et saline.

**Accords Met-vin:** Une cane au four sur un lit de pomme de terre grenaille.



GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France