



AOP FAUGÈRES

CHÂTEAU
GRÉZAN

Cépages: Syrah, Mourvèdre

Terroir: Schistes

Vinification/Élevage: Pressurage direct puis stabulation pré-fermentaire à froid sous bio contrôle, suivie d'un débouillage statique. Fermentation sous contrôle des températures.

Garde: A boire dans les 18 mois qui suit la récolte.

Dégustation: Rosé complexe révélant un nez crémeux de roses fraîches et de lait de coco. La bouche est pulpeuse, sur des arômes de tartes à la rhubarbe et de smoothie aux fruits exotiques. Rosé haut de gamme à boire toute l'année.

Accords Met-vin: Ce rosé structuré d'AOP s'accordera parfaitement avec les poissons de mer... mais aussi avec les fromages et les desserts aux fruits.



GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL
RD909 34480 Laurens, France