



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