



AOP FAUGÈRES

CHÂTEAU
GRÉZAN

Cépages: Roussane (70%), Vermentino (30%)

(% variable selon les millésime)

Terroir: Schistes

Vinification/Élevage: Vendanges en cagette et tri manuel puis pressurage direct. Subtil mélange de vinifications en amphores et en fûts suivi d'un élevage de 3 mois sur lies fines.

Garde: S'appréciera dès sa première année mais pourra évoluer agréablement pendant cinq à six ans.

Dégustation: Volumineux et onctueux, le nez dévoile des arômes de pamplemousses rosés et de poire williams. La bouche est gourmande et soyeuse se développe sur des notes d'agrumes et de coing et une finale iodée et saline. S'appréciera à peine frais vers 15°C.

Accords Met-vin: Il se mettra en valeur sur un carpaccio de daurade ou sur un crottin de chèvre sec.



GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL
RD909 34480 Laurens, France