

# GRÉZAN

AOP FAUGÈRES

# GRÉZAN

PAR FAMILLE CROS-PUJOL

**Cépages:** Grenache (40%), Syrah (40%), Carignan (20%) (*% variable selon les millésimes*)

**Terroir:** Schistes

**Vinification/Élevage:** Vinification traditionnelle avec macération longue et extraction douce par remontages légers. Soutirage avec travail des lies sur les premiers mois puis affinage en cuve.

**Garde:** Ce vin dispose d'un potentiel d'évolution de six à sept ans.

**Dégustation:** Vin représentatif du terroir schisteux de Faugères. Sa robe pourpre et son nez floral séducteur de bourgeons de cassis et fruits à noyaux offrent une bouche ronde, suave et charnue caractérisée par sa fraîcheur. Des tanins présents mais arrondis, bel équilibre et belle longueur.

**Accords Met-vin:** A déguster sur des viandes grillées, des charcuteries, des pâtes et des pizzas.



# GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France