

# GRÉZAN

AOP FAUGÈRES

# GRÉZAN

PAR FAMILLE CROS-PUJOL

**Cépages:** Grenache (50%), Syrah (50%)

*(% variable selon les millésime)*

**Terroir:** Schistes

**Vinification/Élevage:** Pressurage direct suivi d'une stabulation au froid et d'un débourage statique. La fermentation se déroule sous le contrôle des températures.

**Garde:** A boire dans l'année qui suit le millésime.

**Dégustation:** Superbe rosé d'AOC Faugères d'expression de terroir au nez de rose fraîche, framboise, cassis, agrumes, pamplemousse et zest. Rosé charnu, long et fin. À consommer tout au long d'un repas convivial.

**Accords Met-vin:** Ce rosé d'AOC s'accordera parfaitement avec les viandes blanches grillées salades composées, les poissons de rivière, les crustacés, les coquillages... mais aussi avec les fromages de chèvre et les fruits.



# GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France