Grézan

AOP FAUGÈRES BIO

Grézan

PAR FAMILLE CROS-PUJOL

Cépages: Grenache (40%), Syrah (30%), Mourvèdre (30%) *(% variable selon les millésime)*

Terroir: Schistes ardoisiers

Vinification/Élevage: Vinification traditionnelle thermo-régulée et élevage traditionnel de six mois en cuve.

Garde: Un vin de belle garde assurément mais cette cuvée saura s'apprécier dès ses premières années.

Dégustation: Robe pourpre. Nez floral développant des arômes de fruits à noyaux et de bourgeons de cassis. Ce vin structuré et volumineux offre cependant une bouche très ronde, charnue et particulièrement fraiche. Les tanins sont présents mais restent souples. Belle longueur.

Accords Met-vin: A déguster sur des viandes rouges et blanches, des charcuteries, de la volaille rôtie ou encore un gigot d'agneau. A envisager sur des poissons grillés. Son plat de prédilection : une tourte de bécasses.

Grézan

Château Grézan . Famille CROS PUJOL
RD909 34480 Laurens, France