

ZANGRÉ

IGP PAYS d'OC

Grézan

PAR FAMILLE CROS-PUJOL

Cépages: Cinsault (50%), Grenache (50%)
(% variable selon les millésimes)

Terroir: Argilo-calcaire

Vinification/Élevage: Par un pressurage direct suivi d'un débourage statique. La fermentation se déroule sous le contrôle des températures. Ce vin est mis en bouteille en durant l'hiver suivant la vendange.

Garde: À boire jeune.

Dégustation: Belle fraîcheur pour ce vin rosé au nez de fraise, gelée de groseille et melon. Sa bouche offre une légère sucrée gourmande.

Accords Met-vin: Tout simplement très frais à l'apéritif ou sur des entrées et des charcuteries. Accompagnera à merveille les cuisines exotiques ou épicées. S'accordera avec les viandes blanches, salades composées, poissons, crustacés, coquillages et fruits de mer. (Pool party, pétanque, musique).



Grézan

Château Grézan . Famille CROS PUJOL
RD909 34480 Laurens, France