



## **Grézan Rosé** **AOP Faugères**

**CEPAGES** : Grenache 60%, Syrah 40%

**TERROIR** : Schistes ferrites.

**VINIFICATION** : Pressurage direct suivi d'un débourage statique. La fermentation se déroule sous le contrôle des températures.

**ELEVAGE** : Les différents cépages utilisés seront élevés séparément en cuve pendant six mois avant d'être assemblés avant la mise en bouteilles. Elevage sur lies fines.

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

**DEGUSTATION** 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.

**ACCOMPAGNEMENT** : Ce rosé d'AOC s'accordera parfaitement avec les viandes blanches grillées ou en sauce, les salades composées, les poissons de rivière, les crustacés, les coquillages... Mais aussi avec les fromages de chèvre et les fruits.

