

Grézan

CHÂTEAU ET DOMAINE

Grézan Rouge AOP Faugères

CEPAGES : Dominante Grenache 60%, Syrah 30 %, Carignan 10%

TERROIR : 100 % Schistes ferrites.

VINIFICATION : Cuvaison traditionnelle avec macération pré fermentaire à froid suivis d'une longue macération à chaud 28-30 degrés associée à de fréquents remontages.

ELEVAGE : soutirages de cuve en cuve avec travail des lies sur les premiers 6 mois puis affinage en cuve.

GARDE : Ce vin dispose d'un potentiel d'évolution de 5 à 7 ans. Bouteille debout, cave obscure et fraîche.

DEGUSTATION : Robe pourpre. Nez séducteur de petits fruits rouges frais (framboise, mûre). Bouche ronde, suave et charnue avec des tanins soyeux. Bel équilibre et belle longueur pour ce vin tout en fraîcheur avec une pointe de salinité.

ACCOMPAGNEMENT : A déguster sur des viandes rouges et blanches, des charcuteries, de la volaille rôtie, pizzas ainsi que sur tous les fromages. Idéal sur une cuisine du Sud.

