

# La Barbacane

IGP PAYS d'OC

# Grézan

PAR FAMILLE CROS-PUJOL

**Cépages:** Sauvignon blanc (60%), Muscat (40%)

**Terroir:** Argilo-calcaire

**Vinification/Élevage:** Pressurage suivi d'une stabulation au froid puis vinification sous températures régulée. Ce vin est élevé en cuve sera mis en bouteille dès la fin de l'hiver suivant la vendange.

**Garde:** À boire jeune.

**Dégustation:** Explosion d'agrumes – limes fraîche – menthe glaciale et litchi au nez. En bouche, la fraîcheur et le croquant se disputent la vedette. Le Sauvignon offre une finale fraîche et délicieusement acidulée.

**Accords Met-vin:** Merveilleux à l'apéritif mais trouve assurément toute sa place sur les cuisines exotiques telles qu'asiatiques, créoles, nord-africaine et indienne. Attention au piment !



# Grézan

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France



AOP FAUGÈRES

CHÂTEAU  
**GRÉZAN**

**Cépages:** Roussane (70%), Vermentino (30%)

*(% variable selon les millésime)*

**Terroir:** Schistes

**Vinification/Élevage:** Vendanges en cagette et tri manuel puis pressurage direct. Subtil mélange de vinifications en amphores et en fûts suivi d'un élevage de 3 mois sur lies fines.

**Garde:** S'appréciera dès sa première année mais pourra évoluer agréablement pendant cinq à six ans.

**Dégustation:** Volumineux et onctueux, le nez dévoile des arômes de pamplemousses rosés et de poire williams. La bouche est gourmande et soyeuse se développe sur des notes d'agrumes et de coing et une finale iodée et saline. S'appréciera à peine frais vers 15°C.

**Accords Met-vin:** Il se mettra en valeur sur un carpaccio de daurade ou sur un crottin de chèvre sec.



**GRÉZAN**

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France



AOP FAUGÈRES

CHÂTEAU  
**GRÉZAN**

**Cépages:** Syrah, Mourvèdre

**Terroir:** Schistes

**Vinification/Élevage:** Pressurage direct puis stabulation pré-fermentaire à froid sous bio contrôle, suivie d'un débourage statique. Fermentation sous contrôle des températures.

**Garde:** A boire dans les 18 mois qui suit la récolte.

**Dégustation:** Rosé complexe révélant un nez crémeux de roses fraîches et de lait de coco. La bouche est pulpeuse, sur des arômes de tartes à la rhubarbe et de smoothie aux fruits exotiques. Rosé haut de gamme à boire toute l'année.

**Accords Met-vin:** Ce rosé structuré d'AOP s'accordera parfaitement avec les poissons de mer... mais aussi avec les fromages et les desserts aux fruits.



**GRÉZAN**

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France



AOP FAUGÈRES

CHÂTEAU  
GRÉZAN

**Cépages:** Mourvèdre (40%), Carignan (30%),  
Grenache (20%), Syrah (10%)  
*(% variable selon les millésime)*

**Terroir:** Sol pauvre et filtrant de schistes.

**Vinification/Élevage:** Récolte manuelle en cagettes et tri manuel. Vinification en amphore pour moitié égrappée et pour moitié en grappe entière, sans sulfitage pour protéger les levures indigènes. Un peu moins d'un an d'élevage en amphore de terre cuite.

**Garde:** La fermentation en amphore permet d'apprécier la belle richesse des tanins et des arômes de ce vin dès sa deuxième année suivant vendange. Pourra également évoluer agréablement avec le temps avec un potentiel de garde supérieur à 10 ans.

**Dégustation:** Balade en garrigues, genièvre, laurier, ciste et lentisques au nez balayent une palette aromatique soutenue avec une bouche croquante, rafraichissante aux notes d'arbouses, de cynorhodon et de prunelle. Une finale florale, poivrée et saline.

**Accords Met-vin:** Une cane au four sur un lit de pomme de terre grenaille.



GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France

# GRÉZAN

IGP PAYS d'OC

# GRÉZAN

PAR FAMILLE CROS-PUJOL

**Cépage:** 100% Chardonnay

**Terroir:** IGP Pays d'OC.

**Vinification/Élevage:** Pressurage direct suivi d'un débouillage statique. La fermentation sur lies fines se déroule sous le contrôle des températures. Ce vin est élevé en cuve puis mis en bouteilles dans sa pleine fraîcheur en début d'hiver.

**Garde:** A boire dans ses premières années.

**Dégustation:** Vif et frais, révèle des arômes de fruits à chair jaune, ananas frais, fruits secs, épices et cannelle. Un chardonnay gourmand avec une belle richesse aromatique, ample et surprenant par sa salinité et sa longueur.

**Accords Met-vin:** Ce vin aromatique et aérien connaîtra un vif succès lors d'apéritifs. Il sera très agréable sur un plateau de fruits de mer ou avec une parillada de poissons ainsi que sur les viandes blanches et fromages à pâtes cuites.



# GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France

# 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

# GRÉZAN

AOP FAUGÈRES

# GRÉZAN

PAR FAMILLE CROS-PUJOL

**Cépages:** Grenache (40%), Syrah (40%), Carignan (20%) (*% variable selon les millésimes*)

**Terroir:** Schistes

**Vinification/Élevage:** Vinification traditionnelle avec macération longue et extraction douce par remontages légers. Soutirage avec travail des lies sur les premiers mois puis affinage en cuve.

**Garde:** Ce vin dispose d'un potentiel d'évolution de six à sept ans.

**Dégustation:** Vin représentatif du terroir schisteux de Faugères. Sa robe pourpre et son nez floral séducteur de bourgeons de cassis et fruits à noyaux offrent une bouche ronde, suave et charnue caractérisée par sa fraîcheur. Des tanins présents mais arrondis, bel équilibre et belle longueur.

**Accords Met-vin:** A déguster sur des viandes grillées, des charcuteries, des pâtes et des pizzas.



# GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France

# 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 fraîche. 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

# XO

FINE FAUGÈRES

# XO

CHÂTEAU  
GRÉZAN

**Élevage:** En fût de chêne neuf durant un minimum de 13 ans.

**Production:** 350 bouteilles quand le millésime le permet.

**Conditionnement:** En caisse bois d'une bouteille.

**Dégustation:** Nez intense, aux arômes d'épices et de fruits confits, La bouche est ronde, souple, témoin d'un mariage subtil entre la vanille du bois et le fruit. La finale est épanouie et retient des senteurs pleines de fruits secs, de pâte de coing avec une subtile note grillée.



## GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France

# GIN

# GRÉZAN

PAR FAMILLE CROS-PUJOL

**Ingrédients:** une base d'alcool de vins issus d'une agriculture biologique rectifiée à 96% et une base aromatique composée d'une très forte majorité de baies de genièvre complétée par des plantes aromatiques des bords de la Méditerranée.

**Élaboration:** ce gin à 42% est élaboré à partir de macérats de genièvre et de plantes aromatique ainsi que par percolation à la vapeur d'alcool des plantes aux arômes les plus puissants. La distillation est réalisée à partir d'un alambic à vapeur.

**Packaging:** cartons de 6 bouteilles de 70cl. Etais individuels possibles, selon disponibilité.

**Dégustation:** un alcool aérien, tout en nez, sur des arômes de genièvre et d'agrumes. En bouche, le genièvre est le premier arôme qui s'impose, il laisse doucement la place à des parfums plus subtils d'écorces d'oranges et de romarin.

**Mixologie:** A déguster idéalement allongé d'une eau tonique peu sucrée à la fleur de sureau et aromatisée au quinquina. Servir sur glace.



# GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France

# Héritage

## FAUGÈRES

CHÂTEAU  
GRÉZAN

**Cépages:** Mourvèdre (50%), Syrah (35%), Carignan (15%)

**Terroir:** Sélection parcellaire de schistes ardoisiers.

**Vinification/Élevage:** Vendanges triées et égrappées suivies d'une longue macération de plus de vingt jours. Fermentation traditionnelle sous contrôle des températures et pressurage pneumatique. Une partie de l'assemblage est élevée en fûts de chêne français pendant 12 mois.

**Garde:** Cette bouteille qui a bénéficié d'un élevage dosé et respectueux du fruit méritera un séjour en cave d'une durée de six à huit ans.

**Dégustation:** Très belle robe rouge intense, sombre. Le nez est expressif, puissant avec des arômes de liqueur de cassis agrémentés de notes mentholées, poivrées et d'épices douces – cardamome. Dans sa jeunesse, la bouche est puissante, chaleureuse accompagnée de tanins moelleux. Après un séjour en cave de quelques années, le nez se révélera de plus en plus complexe et les arômes évolueront vers des notes de fruits séchés. La finesse des tanins apportera une belle longueur toute en harmonie et équilibre.

**Accords Met-vin:** Délicieux sur des viandes rouges ou blanches (grillées ou en sauce), et également avec les charcuteries ou les fromages de chèvre demi-sec.



# GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France

# Huile d'olive

GREZAN

# GRÉZAN

PAR FAMILLE CROS-PUJOL

Huile d'olive vierge Grézan provient d'une centaine d'oliviers de la variété qui poussent sur la propriété.

L'huile est extra vierge, elle est obtenue selon la méthode traditionnelle d'une seule pression à froid. Extra vierge signifie qu'elle est particulièrement douce avec un taux d'acidité inférieur à 1%.

Le nez se développe sur des arômes d'artichaut. La bouche se distingue par des notes d'amandes vertes et une pointe de poivre vert.

**Production annuelle : 5 000 bouteilles**



# GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France

# L'Œil Doux

AOP LA CLAPE

# GRÉZAN

PAR FAMILLE CROS-PUJOL

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

*(% variable selon les millésimes)*

**Terroir:** Le massif de la Clape culmine à 214 mètres. Il se caractérise par des falaises dominant l'horizon marin, des canyons et des vallons recouverts de pinède, de garrigues. Sol de cailloutis calcaire combiné à un climat méditerranéen maritime.

**Vinification/Élevage:** Vendanges triées.

Vinification traditionnelle et macération longue en cuve thermo-régulée. Elevage en cuve.

**Garde:** Trois à sept ans.

**Dégustation:** Un très beau vin à la robe sobre et intense. Un nez riche et complexe de réglisse et de tapenade. La bouche généreuse et charnue, sur des arômes de cachou et de garrigue avec une finale iodée sur la fraîcheur, offre un vin équilibré à la structure soyeuse toute en longueur.

**Accords Met-vin:** Ce vin friand charnu et intense aux accents iodés se mariera très bien avec un carré d'agneau au miel et romarin ou un turbot grillé.

0,00€ TTC



# GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France

# Le Bastion

IGP PAYS d'OC

# GRÉZAN

PAR FAMILLE CROS-PUJOL

**Cépages:** Syrah (80%), Viognier (20%)  
(% variable selon les millésimes)

**Terroir:** Argilo-calcaire

**Vinification/Élevage:** Égrappage total. Le Viognier et la Syrah sont vinifiés ensemble. Fermentation traditionnelle sous contrôle des températures suivi d'une macération sous marc. Remontages selon dégustation. Ce vin est élevé en cuve sera mis en bouteille dès la fin de l'hiver suivant la vendange.

**Garde:** A boire dans ses premières années.

**Dégustation:** Cépage exubérant dans sa jeunesse, cette Syrah florale – violette – exprime son côté épicé – poivre, réglisse fraîche et balsamique. Le Viognier amène rondeur et gourmandise.

**Accords Met-vin:** En apéritif ou tout au long du repas lors d'un barbecue entre amis, peut se boire avec une légère fraîcheur l'été (16-18°C).



# GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France

# LE CHÂTELET

IGP PAYS d'OC

# GRÉZAN

PAR FAMILLE CROS-PUJOL

**Cépages:** Chardonnay (80%), Rolle (20%)

**Terroir:** Argilo-calcaire

**Vinification/Élevage:** Vinification sous température régulée. Élevages sur lies fines. Ce vin élevé en cuve sera mis en bouteille dès la fin de l'hiver suivant la vendange.

**Garde:** A boire dans ses premières années.

**Dégustation:** Robe jaune pâle au reflets verts argentés, nez d'agrumes, d'ananas, bonne vivacité grâce à une pointe d'acidité. Sa fraîcheur rare pour un vin du sud vous surprendra laissant place à une grande amplitude : arômes complexes de fruits frais, d'épices douces.

**Accords Met-vin:** A privilégier sur des plats de la mer et notamment une sole grillée.



# GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France

# Le Cul de Lampe

IGP PAYS d'OC



**Cépages:** Merlot (70%), Cunoise (30%)  
(% variable selon les millésime)

**Terroir:** Argilo-calcaire

**Vinification/Élevage:** Égrappage total.  
Fermentation traditionnelle sous contrôle des températures suivi d'une macération sous marc.  
Travail délicat selon dégustation.

**Garde:** À boire dans ses premières années.

**Dégustation:** Cépage méditerranéen à grosses baies juteuses, la Cunoise propose un vin aérien et friand au nez de groseille et bonbon à la fraise. Le délicat mariage avec le Merlot amène des notes de cerises et épices douces à la fraîcheur désaltérante de la Cunoise.

**Accords Met-vin:** Vin à saucisson par excellence !  
Ce vin accompagnera également de l'agneau ou un fromage à pâte cuite.



## GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France

au  
gris envies  
de mes

IGP PAYS d'OC

GRÉZAN

PAR FAMILLE CROS-PUJOL

**Cépages:** Grenache

**Terroir:** Marnes calcaires et alluvions fertiles.

**Vinification/élevage:** Pressurage direct, fermentation en basse température. Un élevage à l'abri de l'oxygène pour préserver les arômes d'agrumes.

**Garde:** Donnera le meilleur de lui-même dans sa première année.

**Dégustation:** Une robe très pâle, un nez délicat qui se développe sur des notes de roses fraîches. Le style de la bouche est raffiné, fluide et cristallin, très rafraichissant. Une corbeille de petits fruits rouges.

**Accords Met-vin:** A associer à tout type de cuisine fraîche d'été.



GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France

# les Arbousiers

PÉTILLANT NATUREL

GRÉZAN  
PAR FAMILLE CROS-PUJOL

**Cépages:** Cinsault

**Terroir:** Schistes

**Vinification/Élevage:** Fermentation en cuve, arrêtée par le froid afin de conserver le sucre qui permettra la reprise de fermentation en bouteille. La dénomination naturelle signifie qu'aucun adjuvant n'a été rajouté pour obtenir l'effervescence. Celle-ci provient de la fermentation du sucre naturellement existant dans le jus du raisin qui repart en fermentation une fois en bouteilles.

**Garde:** à boire dans l'année suivant le millésime.

**Dégustation:** Arômes d'agrumes, de pamplemousse rose et de citron vert. Bulles fines.

**Accords Met-vin:** A l'apéritif plutôt frais, ou sur des desserts pâtisseries à base de mousses de fruits.



GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France

# Les Demoiselles

AOP PIC SAINT-LOUP

# GRÉZAN

PAR FAMILLE CROS-PUJOL

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

*(% variable selon les millésime)*

**Terroir :** Situé entre Mer Méditerranée et Cévennes, l'Appellation Pic Saint Loup, est la plus septentrionale des appellations du Languedoc. Les sols sont très divers : calcaires durs, tendres, dolomies, éboulis calcaire et marnes.

**Vinification/Élevage:** Vendanges triées.

Vinification traditionnelle et macération longue en cuve thermo-régulée. Elevage en cuve.

**Garde:** À boire dès maintenant et dans les cinq à sept années à venir.

**Dégustation:** Le nez est épicé, développant les arômes de garrigues de son terroir calcaire. Alliant souplesse et richesse ce vin met en valeur un côté floral – pivoine, violette – et des notes de fruits rouges.

**Accords Met-vin:** Il s'harmonisera avec toutes les viandes et fait honneur à la charcuterie. Il peut être dégusté à 18°C-19°C, en accompagnement de plat légèrement épicé.

0,00€ TTC



# GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France

# Le Rocher

AOP SAINT-CHINIAN

# GRÉZAN

PAR FAMILLE CROS-PUJOL

**Cépages:** Grenache (40%), Syrah (40%), Carignan (20%) (% variable selon les millésime)

**Terroir:** Typique du versant argilo-calcaire de l'appellation.

**Vinification/Élevage:** Vendanges triées. Vinification traditionnelle et macération longue en cuve thermo-régulée. Elevage en cuve.

**Garde:** Tout en étant accessible sur sa jeunesse, son acidité lui permet d'avoir un potentiel de garde plus long.

**Dégustation:** Un solide vin languedocien marqué par son intensité aromatique. La complexité de ce vin structuré est à la hauteur des cépages originaux avec des notes minérales. La garrigue et son cortège de notes de cistes, camphré et mentholé s'impose en toile de fond.

**Accords Met-vin:** Très beau vin sur un retour de chasse.

0,00€ TTC



# GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France

# Schistes Dorés

AOP FAUGÈRES

CHÂTEAU  
GRÉZAN

**Cépages:** Syrah (90%), Mourvèdre (10%)

**Terroir:** Sols schisteux, sélection des meilleurs coteaux exposés au sud.

**Vinification/Élevage:** Vendanges manuelles en cagettes pour préserver l'intégrité des raisins, égrappages total et tri manuel. Fermentation et macération en barrique. Bio protection, sans sulfitage durant la fermentation, afin de préserver les levures indigènes et retrouver les arômes primaires des cépages. Pigeages manuels quotidiens. Douze mois d'élevage en futs de chênes provenant exclusivement de forêts françaises.

**Garde:** Ce vin à la structure puissante et élégante pourra s'apprécier dans sa jeunesse mais il pourra appeler une garde longue, voire très longue, au-delà de 20 ans.

**Dégustation:** Dans sa jeunesse nous vous conseillons de le carafer une heure avant dégustation, autour de 18°C, afin d'exalter ses arômes. Belle robe pourpre, nez riche aux arômes de fruits noirs, de cassis, d'humus, d'épices et de chocolat. La bouche est équilibrée sur des tanins soyeux. Une belle longueur pour un grand vin d'expression.

**Accords Met-vin:** Cette cuvée s'accordera parfaitement avec les viandes rouges telles que la hampe ou l'onglet. Les fromages de brebis et de chèvres trouveront également leur place ici. Plus rare, les desserts au chocolat sauront accompagner cette grande cuvée.



GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France

# SÉCULAIRE

CHÂTEAU  
GRÉZAN

**Cépage:** 100% Carignan

**Terroir:** Schistes, parcelle centenaire (1921) de 2,5 Ha conduite en agriculture raisonnée.

**Vinification/Élevage:** Cette cuvée inédite de carignans centenaires, plantés en 1921, retrace toute l'histoire de notre famille. Le défrichage de ces vignes oubliées suivi de leur remise en forme est digne d'un travail d'orfèvre : tuteurage, recépage, formation des bras de gobelets et sarclage à la binette. Récolte et tri manuel à la vigne ainsi qu'en cave. L'élevage est réalisé dans des amphores de terre cuite afin de préserver la pureté de ce vin de vigneron.

**Garde:** Huit à dix ans ; sa structure délicate et subtile lui permettra d'offrir tout son potentiel dans la dizaine d'années qui suit la récolte.

**Dégustation:** Le nez sauvage et balsamique rappelle la proximité de la garrigue. La bouche, riche et fraîche, reste souple et restitue toute la saveur des premiers vins rouges languedociens, sans aucun artifice. Un grand vin de vigneron, élégant, qui révèle les arômes primaires du Carignan. Ami des grandes tables, des fins amateurs et des épicuriens. Un vin très chic à la finale soyeuse.

**Accords Met-vin:** La finesse de ses tanins pourra vous le faire apprécier sans accompagnement, entre épicuriens. A table, il s'accordera parfaitement avec les plats en sauce et tous les fromages à pâte non cuite. On saura également l'apprécier avec des desserts aux fruits rouges ou au chocolat noir.



GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France

# Les Collines

AOP TERRASSES DU LARZAC

# GRÉZAN

PAR FAMILLE CROS-PUJOL

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

*(% variable selon les millésime)*

**Terroir:** Situé au nord-ouest de Montpellier, le vignoble des Terrasses du Larzac est marqué par la fraîcheur qui descend du plateau montagneux du Larzac sur des parcelles argilo-calcaire présentant les ruffes caractéristiques et des galets.

**Vinification/Élevage:** Vendanges triées.

Vinification traditionnelle et macération longue en cuve thermo-régulée. Elevage en cuve.

**Garde:** Cette cuvée pourra aussi vieillir une paire d'année sans problème.

**Dégustation:** Le nez est épicé, développant les arômes de garrigue. Vin aromatique exprimant avant tout les fruits mûrs, la griotte et la liqueur de cassis. Cette explosion aromatique laisse place à une bouche toute en fraîcheur mentholée.

**Accords Met-vin:** À oser avec un cassoulet ou une bouillabaisse.

0,00€ TTC



# GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France

# Vinaigre balsamique

GREZAN

# GRÉZAN

PAR FAMILLE CROS-PUJOL

**Conseils d'utilisation:** salade, déglacage de viande, marinade, parfumer un risotto, relever un poisson, légumes grillés, fruits, glace vanille...

**Conseils de conservation:** conserver fermé après ouverture.

*Le balsamique nature a des notes gourmandes de fruits secs, de pruneaux, de fruits rouges, une texture enveloppante et une très légère acidité.*



# GRÉZAN

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France

# ZANGRÉ

IGP PAYS d'OC

# Grézan

PAR FAMILLE CROS-PUJOL

**Cépages:** Vermentino (50%), Grenache Blanc (50%)

**Terroir:** Argilo-calcaire

**Vinification/Élevage:** Pressurage direct suivi d'un débordage statique. Fermentation sous contrôle des températures.

**Garde:** À boire jeune.

**Dégustation:** Vin très floral, vif et frais. Nez évoquant successivement les agrumes – citron et zeste – les fleurs blanches. Bouche évoluant entre mentholé et fruitée avec une finale minérale très désaltérante.

**Accords Met-vin:** Fruits de mer et dessert de fruits. Fera l'unanimité autour d'un apéritif.



# Grézan

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France

# ZANGRÉ

IGP PAYS d'OC

# Grézan

PAR FAMILLE CROS-PUJOL

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

*(% variable selon les millésime)*

**Terroir:** Argilo-calcaire

**Vinification/Élevage:** Par un pressurage direct suivi d'un débouillage 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 sucrosité 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

# ZANGRÉ

IGP PAYS d'OC

# Grézan

PAR FAMILLE CROS-PUJOL

**Cépages:** Merlot (40%), Syrah (30%), Carignan (30%)  
(% variable selon les millésime)

**Terroir:** Argilo-calcaire

**Vinification/Élevage:** Égrappage total.  
Fermentation traditionnelle sous contrôle des températures. Ce vin élevé en cuve sera mis en bouteille dès la fin de l'hiver suivant la vendange.

**Garde:** A boire jeune.

**Dégustation :** Assemblage Merlot, Syrah et Carignan qui donne la part belle aux fruits rouges, cerises et cassis. Friand, la bouche toute en souplesse est charnue et gourmande.

**Accords Met-vin :** idéal sur une soirée tapas.



# Grézan

Château Grézan . Famille CROS PUJOL  
RD909 34480 Laurens, France