



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS

Fleur d'Eglantine



AOP Costières de Nîmes
Rosé

Fraîcheur acidulée et délicate tonicité

Fleur d'Eglantine doit son nom à sa robe lumineuse, semblable à celle des pétales des églantiers bordant nos vignes, et à sa fraîcheur acidulée. C'est un rosé délicat, aérien et tonique aux arômes floraux alliant de petits fruits rouges à croquer.

Grenache complété de Mourvèdre et d'une touche de Syrah

Pressurage direct pour un vin aérien à la robe délicate. Vinification et élevage sans soufre pour d'avantage de pureté et d'éclat du fruit. Léger ajout à la mise pour assurer la stabilité et la régularité du vin.



Robe

Tendre et pâle comme la fleur de l'églantier.



Nez

Floral (pivoine) sur des notes d'agrumes.



Bouche

Attaque fraîche et tonique.
Arômes de petits fruits rouges (fraise, groseille) et le berlingot pour son côté acidulé.
Fin, aérien et rafraîchissant, avec une persistance aromatique alliant finale minérale et touche saline.



Accords

Servir vers 9° en apéritif et tout au long d'un repas.
Accompagne poissons et légumes grillés, associations sucré-salé (porc à l'ananas, poulet à l'orange), tarte à la tomate.



Garde

S'apprécie dès maintenant ou dans les deux ans.



Disponible en
50 cl, 75 cl, Magnum

[Lire la presse](#)



● ● ●
La presse
en parle

WINEENTHUSIAST

Millésime 2017 - WINE ENTHUSIAST 2018

“ Valeur Sûre - Une bouffée de pêche planche et de framboise vous met en bouche pour ce rosé élégant et charnu. Tandis qu'il est sec et sur la retenue, il est également tonique par sa salinité unique et ses touches de minéralité crayeuse. Des tanins en filigrane et un soupçon d'herbes sèches structurent la fin de bouche.”

Note : 90/100



Millésime 2015 - RVF - LES MEILLEURS VINS DE FRANCE mai 2016

“ Les plus beaux Rosés de France. Ce rosé développe des arômes évoquant la garrigue, les pêches de vigne juteuse avec un grain délicat et une finale déliée.”

Note : 16/20



Millésime 2013 - Robert Parker WINE ADVOCATE

“ Issu d'un pressurage direct de Grenache et Mourvèdre, Fleur d'églantine exprime une riche couleur saumonée agrémentée d'une belle touche de minéralité. Ses arômes de zeste d'orange et saveurs agrumes s'allient parfaitement avec une note de brise marine voir légèrement saline. Dans un style relativement classique, il exprime une belle texture de fruit en milieu de bouche. C'est un délicieux rosé à boire dans les 6-12 mois.”

Note : 89/100

CHATEAU
MOURGUES du GRÈS



Fleur d'Eglantine

PRODUCT OF FRANCE
CONTAINS SULFITES
WWW.MOURGUESDUGRES.COM

COSTIÈRES, DE NIMÈS



Suivez nous sur :



@mourguesdugres



@mourguesdugres



Chateau Mourgues du Gres

Château Mourgues du Grès

François & Anne COLLARD - 1055 Chemin Mourgues du Grès 30300 Beaucaire
tél +33 (0)4.66.59.46.10 mourguesdugres.com chateau@mourguesdugres.com