



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS

Galets Dorés



AOP Costières de Nîmes
White

A fruity and mineral gourmet wine

The 'Galets' are reminiscent of our terroir of rounded stones known as 'grès'. Sculpted by the moraine of the Rhône glacier in the Quaternary Period, they characterise the Costières de Nîmes in the south of the Rhône Valley. This cuvee comes in all three colours; their robes resemble the shades of our white stones (Galets Dorés), pink stones (Galets Rosés) and red stones (Galets Rouges). The minerality contributes to the balance of the wine.

A union of Grenache Blanc, Roussanne and Vermentino

North-facing parcels make a 'cool' terroir in the Mediterranean climate, which gives a lot of vivacity to the wine. Similarly, controlling the temperatures during the entire cycle of fermentation and ageing allows the wine to conserve its fruitiness and freshness.

The wines are vinified without sulphur for more purity and fruitiness. A slight addition at bottling to assure the stability of the wine.



Appearance

Clear yellow with flashes of gold.



Bouquet

Fruity (citrus and white-fleshed fruit), floral (broom shrub) and mineral (flint) notes.



Palate

A quick attack with citric notes with a beautiful aromatic persistence. A silky and cool texture. A salty note, reminiscent of the sea breeze, makes up part of its finesse.



Food pairing

Brandade de Nîmes, tapas, pineapple roast pork, goat cheese. Serve at about 10°C.



Ageing

Enjoy now or over three years.



Available in
50 cl, 75 cl

[Read the press](#)



● ● ●
The press
speaks

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

Millésime 2017 - LE GUIDE HACHETTE DES VINS
2019 ★

“ Pas moins de six cépages sont assemblés dans ce vin à la robe jaune paille ornée de reflets verts, au nez exubérant d'agrumes et de fleurs blanches, et à la bouche fraîche et expressive. La finale, évoquant à la fois le citron vert et la vanille, a donné des envies de terrasse ombragée et de poisson grillé à un dégustateur... ”

WINEENTHUSIAST

Millésime 2017 - WINE ENTHUSIAST 2019

“ BEST BUY - Hints of nut, honeycomb and vanilla accent sunny yellow apple and tangerine fruit here. It's a silky, luscious dry wine anchored by lemony acidity. The finish lingers long, with a bristling lime pith note. ”

Graded : 90/100

bettane +
desseave

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2017 -
Bettane & Desseave

“ Assemblage heureux de Grenache, Roussanne et Vermentino. Vin en demi-corps, saveur de fruit blanc et fine salinité. ”

Graded : 13.5/20

Millésime 2017 - Bettane & Desseave, date de parution : 2019

Graded : 13,5/20

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2016 par la Revue
du Vin de France

“ Les blancs sont élégamment épicés avec une belle sève en bouche. Galets Dorés 2014 offre une belle intensité fruitée. ”

Graded : 14/20

CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS
Galets Dorés

COSTIÈRES DE NÎMES
FRANÇOIS COLLARD, VIGNERON



Follow us:



@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