



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS

Galets Dorés

AOP Costières de Nîmes
Blanc

Vin gourmand sur le fruit et la minéralité

« Les Galets » sont un hommage à nos sols caillouteux appelés « Gres ». Charriés par la moraine du Rhône à l'Ere Quaternaire, ils sont emblématiques de nos terroirs à proximité du fleuve. Ce sol de galets est complété par l'originalité d'un sol calcaire du Secondaire, plus rare dans notre Appellation, particulièrement favorable à l'expression du blanc.

Aux portes de la Provence et de la Camargue, les brises estivales de la Méditerranée contribuent à l'équilibre du vin.

Comme les galets, cette cuvée se décline en trois couleurs : Dorés, Rosés et Rouges qui rappellent leurs teintes variées sous l'éclat du soleil.



Alliance de Grenache Blanc, Roussanne et Vermentino

L'exposition Nord des parcelles en fait un terroir « frais » en climat méditerranéen, qui confère beaucoup de vivacité au vin. De même, le contrôle des températures pendant tout le cycle de fermentation et d'élevage, permet de préserver tout son fruit et sa fraîcheur.

Les vins sont vinifiés sans soufre pour davantage de pureté et d'éclat du fruit. Un léger ajout à la mise assure la stabilité du vin.



Robe

Jaune clair avec des reflets dorés.



Nez

Notes fruitées (agrumes et fruits à chair blanche), florales (genêt) et minérales (pierre à fusil).



Bouche

Attaque vive sur des notes citronnées, avec une belle persistance aromatique. Texture soyeuse et la fraîche. Une note saline, liée aux brises marines, participe à sa finesse.



Accords

Brandade de Nîmes, coques, tapas, rôti de porc à l'ananas, fromage de chèvre. Servir à 10° environ.



Garde

S'apprécie maintenant et dans les 3 ans.



Disponible en
50 cl, 75 cl

Lire la presse



● ● ●
La presse
en parle

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 2018

“ Valeur Sûre - Des notes vanillées de miel fruits secs accentuent la tangerine et une saveur éclatante de pomme jaune. C'est un vin soyeux, riche et sec qui doit sa structure à une acidité citronnée. La finale est longue, relevée d'arômes zestés de citron vert. ”

Note : 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. ”

Note : 13.5/20

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

Note : 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. ”

Note : 14/20



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS
Galets Dorés

COSTIÈRES DE NÎMES
FRANÇOIS COLLARD, VIGNERON

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