



CHÂTEAU  
MOURGUES  
DU GRÈS

# Galets Rosés



AOP Costières de Nîmes  
Rosé de gastronomie

**Vin gourmand sur le fruit et la minéralité**

« Les Galets » évoquent notre terroir de galets roulés appelé « gress ». Charriés par la moraine glaciaire du Rhône à l'Ere Quaternaire, ils caractérisent les Costières de Nîmes au Sud de la Vallée du Rhône.

Les Galets se déclinent dans les trois couleurs ; leurs robes évoquent les teintes de nos galets en blanc (Galets Dorés), rosé (Galets Rosés) et rouge (Galets Rouges). Sa minéralité participe à l'originalité et à l'équilibre du vin.

Galets Rosés est un rosé de gastronomie avec une belle complexité aromatique. Sur le fruit et la minéralité, il allie élégance et fraîcheur.

**Saignée de Syrah, Grenache avec une touche de Mourvèdre**

Macération pré-fermentaire : entre 2h (syrah, mourvèdre) et 4h (grenache). Fermentation sous contrôle de température (16 puis 20° en fin de processus).

Élevage sur lies (1 mois) avec brassage si nécessaire. Pas de fermentation malo-lactique. Vinification et élevage sans soufre pour davantage de pureté et d'éclat du fruit.



## Robe

Robe grenadine soutenue.



## Nez

Fraise des bois, framboise, groseille, menthe citronnée.



## Bouche

Attaque vive, minérale et fruitée (fraise) avec une touche poivrée. Beaucoup d'ampleur et de profondeur, tout en gardant un côté aérien. Grande persistance aromatique.



## Accords

Rouget, thon, cuisine exotique, associations sucré-salé (poulet à l'orange), tartare de thon... S'apprécie à 10°.



## Garde

Un à deux ans.



Disponible en  
50 cl, 75 cl, Magnum

**Lire la presse**



● ● ●  
**La presse  
en parle**

**bettane +  
desseauve**

**LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE  
2017 - Bettane & Desseauve**

“ Plus rafraîchissant que vineux. Bonne franchise en bouche. À boire sans complication.”

**Note : 13.5/20**

**WINEENTHUSIAST**

**Millésime 2017 - WINE ENTHUSIAST 2018**

“ Valeur Sûre - Des senteurs fraîches de pêche blanche, fraise et framboise parfument ce rosé sec et vibrant. Le palais est juteux et avenant avec une saveur profuse de groseille et de prune, soulignée par une impression calcaire et minérale. ”

**Note : 90/100**

**Gault & Millau**

**GAULT & MILLAU – Top 100 Rosés dégustation  
(Rhône)**

“ Des senteurs de fruits rouges forment un préambule charmeur. En bouche, c’est toute une dynamique de fraîcheur qui sillonne une matière respectable et confère de la vitalité à un goût délectable d’où émerge une minéralité du meilleur effet. ”

**Note : 16/20**

**LA REVUE DU  
vin  
DE FRANCE**

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

“ Galets Rosés joue la carte du charnu et du volume de bouche ”

**Note : 14/20**

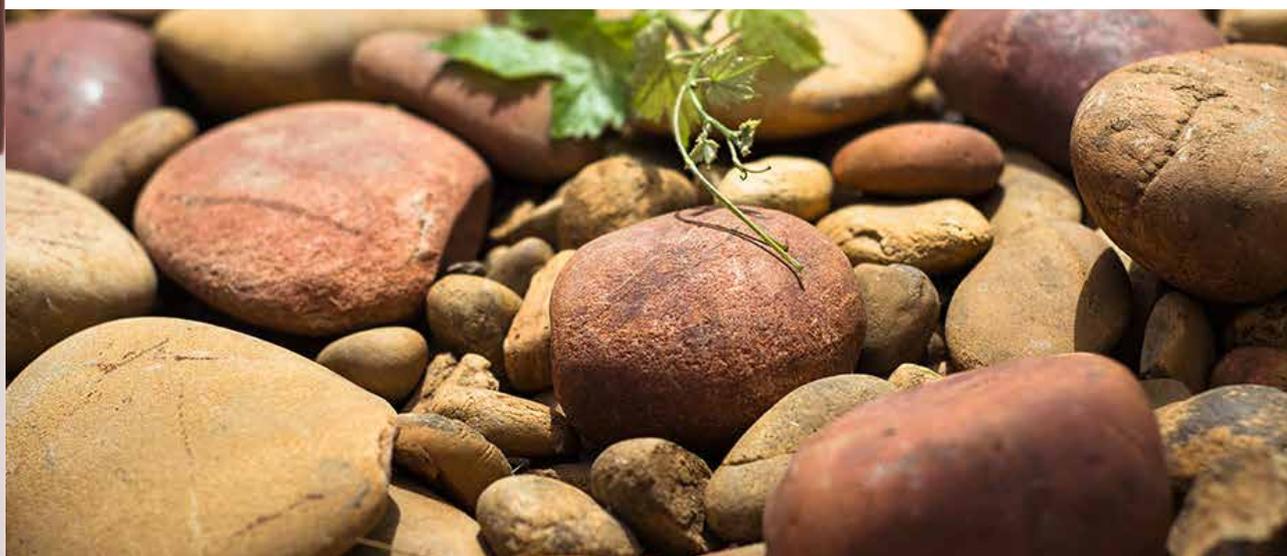
**Midi  
Libre**

**MIDI LIBRE Spécial Rosés de l’été**

“ Galets Rosés 2016 sélectionné. ”

**CHÂTEAU  
MOURGUES  
DU GRÈS**  
*Galets Rosés*

**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