



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](#)



● ● ●  
Lapresse  
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

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