



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS

Galets Rouges



AOP Costières de Nîmes
Rouge

Fruit et minéralité pour un vin gourmand

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

Prédominance de Syrah complétée de Grenache avec une pointe de Marselan et de Mourvèdre.

Vinification sans soufre pour davantage de pureté et d'éclat du fruit. Léger ajout à la mise pour assurer la stabilité et le vieillissement du vin. Elevage de 12 à 15 mois en cuve béton pour un vin alliant rondeur, fraîcheur et équilibre.



Robe

Robe rubis profonde, reflets violets sur sa jeunesse.



Nez

Profond et vibrant, sur des notes de mûre et de cassis croquant.



Bouche

Généreuse et gourmande. Tanins fondus dans l'harmonie du vin où se mêlent fruit rouge, réglisse et violette. Finale minérale contribuant à l'équilibre du vin.



Accords

Viandes grillées, tajine, lapin aux pruneaux et fromages. Servir vers 15° pour exalter l'éclat du fruit.



Garde

S'apprécie dès maintenant ou dans les 3 ans.



Disponible en
50 cl, 75 cl, Magnum

[Lire la presse](#)



● ● ●
Lapresse
en parle



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

“ Il porte bien l’empreinte du sud par ses notes de garrigues et de cuir. ”

Note : 13.5/20



GUIDE HACHETTE DES VINS 2016

“ Au nez se dévoilent des arômes élégants de fruits noirs et de menthol. En bouche, le vin se révèle ample, suave et soyeux, structuré en finesse par des tanins veloutés et stimulé par une pointe bien ajustée de vivacité. Un costière qualifié de «féminin». ”

**bettane +
desseauve**

**LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2013 -
Bettane & Desseauve**

“ Un vin pour toute occasion, soirée entre amis ou grand repas familial, personne ne sera déçu ! La gourmandise et la profondeur en même temps. Friand et sérieux. Se boit tout de suite mais peut également se conserver. ”

Note : 14.5/20



**Robert PARKER'S THE WINE ADVOCATE Octobre
2010**

“ Sexy en diable, pur style méditerranéen, Les Galets Rouges 2009 présente une couleur prune / rubis foncé ainsi qu’un nez enveloppant et doux de cerise et de cassis entremêlés de garrigue, de poivre et d’épices. Dégustez un vin riche et séduisant. ”

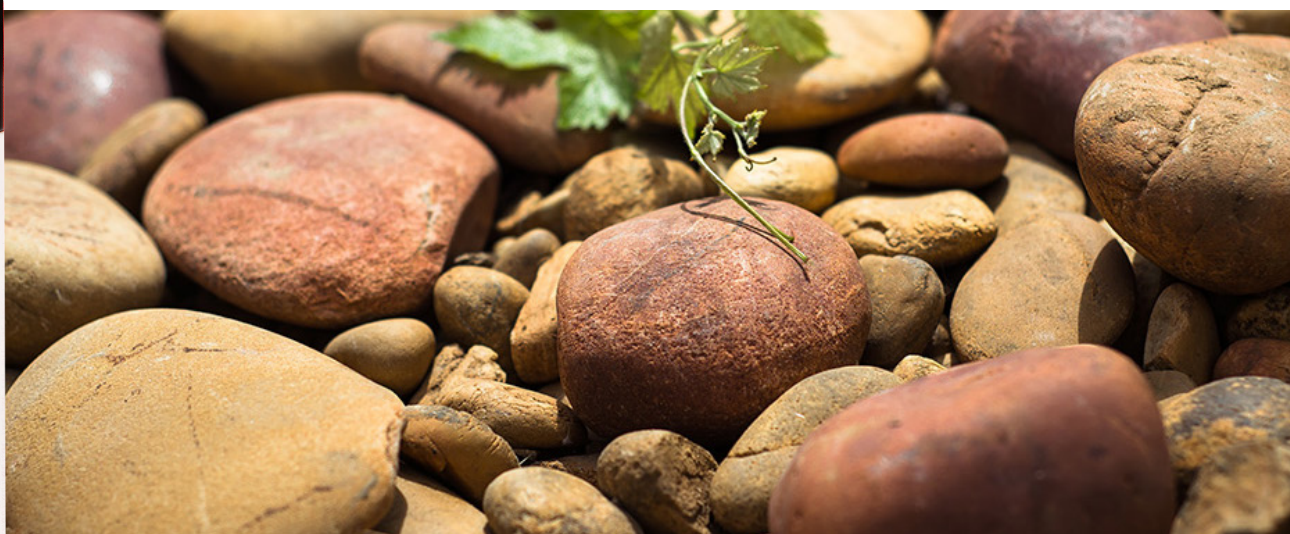
Note : 89/100

**LA SELECTION PARKER DES VINS de France et du Monde p.
295**

“ Juteux, franc et enrobant, cet assemblage de syrah, de grenache, de mourvèdre et de carignan entremêle un fruit de cassis et de mûre à des notes de chocolat amer et d’herbes de Provence. ”

CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS
Galets Rouges

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