



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS

Fleur d'Eglantine



AOP Costières de Nîmes
Rosé

Fraîcheur acidulée et délicate tonicité

Fleur d'Eglantine doit son nom à sa robe lumineuse, semblable à celle des pétales des églantiers bordant nos vignes, et à sa fraîcheur acidulée. C'est un rosé délicat, aérien et tonique aux arômes floraux alliant de petits fruits rouges à croquer.

Grenache complété de Mourvèdre et d'une touche de Syrah

Pressurage direct pour un vin aérien à la robe délicate. Vinification et élevage sans soufre pour d'avantage de pureté et d'éclat du fruit. Léger ajout à la mise pour assurer la stabilité et la régularité du vin.



Robe

Tendre et pâle
comme la fleur de
l'églantier.



Nez

Floral (pivoine)
sur des notes
d'agrumes.



Bouche

Attaque fraîche et
tonique.
Arômes de petits
fruits rouges (fraise,
groseille) et le berlingot
pour son côté acidulé.
Fin, aérien et
rafraîchissant, avec
une persistance
aromatique alliant
finale minérale et
touche saline.



Accords

Servir vers 9° en
apéritif et tout au
long d'un repas.
Accompagne
poissons et
légumes grillés,
associations
sucré-salé (porc à
l'ananas, poulet à
l'orange), tarte à la
tomate.



Garde

S'apprécie dès
maintenant ou
dans les deux ans.



Disponible en
50 cl, 75 cl, Magnum

[Lire la presse](#)





Lapresse en parle

L'actualité

Millésime 2019 - MAGAZINE L'ACTUALITE

«Ce rosé, par exemple, est issu de vignes de grenache, de mourvèdre et de syrah exposées plein sud, plantées dans des sols sableux et baignées par le chaud soleil du Midi, mais il n'en demeure pas moins un modèle d'équilibre.

Le nez embaume la pivoine et la rose sauvage, qui donne son nom à la cuvée. La bouche porte à la fois des saveurs de petits fruits rouges, de fines herbes et de fleurs, sur un fond salin, doublé d'une délicate amertume. Assez frais pour l'apéro, mais bien assez ample et nourri pour accompagner une salade de tomates cerises à la burrata, des fleurs de courgettes frites et autres délices du jardin. Santé !»



Millésime 2017 - WINE ENTHUSIAST BEST BUY

«Une bouffée de pêche planche et de framboise vous met en bouche pour ce rosé élégant et charnu. Tandis qu'il est sec et sur la retenue, il est également tonique par sa salinité unique et ses touches de minéralité crayeuse. Des tanins en filigrane et un soupçon d'herbes sèches structurent la fin de bouche.»

Note : 90/100



Millésime 2015 - RVF - LES MEILLEURS VINS DE FRANCE mai 2016

Les plus beaux Rosés de France.

Ce rosé développe des arômes évoquant la garrigue, les pêches de vigne juteuse avec un grain délicat et une finale déliée.

Note : 16/20

CHATEAU
MOURGUES du GRÈS



Eglantine

PRODUCT OF FRANCE
CONTAINS SULFITES
WWW.MOURGUESDUGRES.COM

COSTIÈRES DE NÎMES



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