



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

INTERNATIONAL
CHAMPIONSHIP **ROSÉ**

**Millésime 2021 - International Championship Rosé -
Elizabeth Gabay**

Médaille d'argent.

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

Millésime 2020 - Guide Hachette des vins

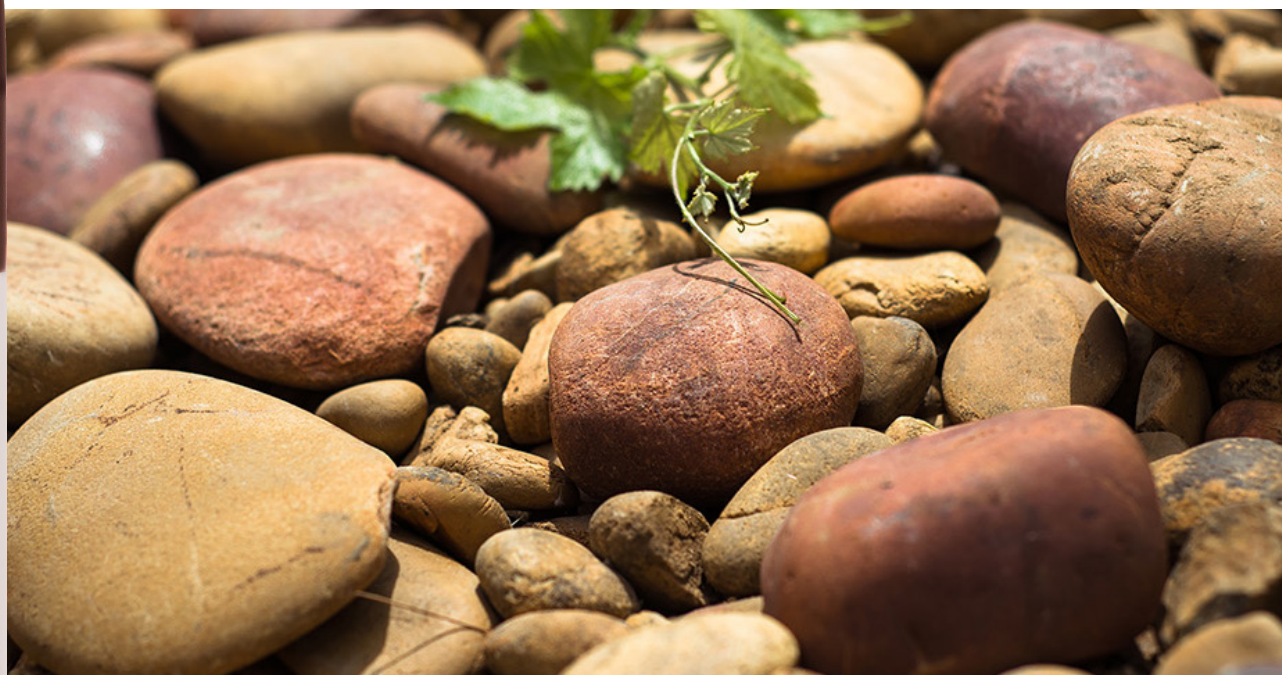
«Issue d'une vinification par saignée de raisins mûris sur des sols de galets de quartzite, cette cuvée s'affiche dans une fringante robe framboise. Elle offre un nez délicat de fleurs blanches et de pomelos, et une bouche tonique et fruitée, centrée sur des notes de groseilles croquantes. Le vin estival par excellence.»

**bettane +
desseuve**

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

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

Note : 13.5/20



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