



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. Travail du vin avec des faibles teneurs en sulfites pour davantage de pureté et d'éclat du fruit.



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.



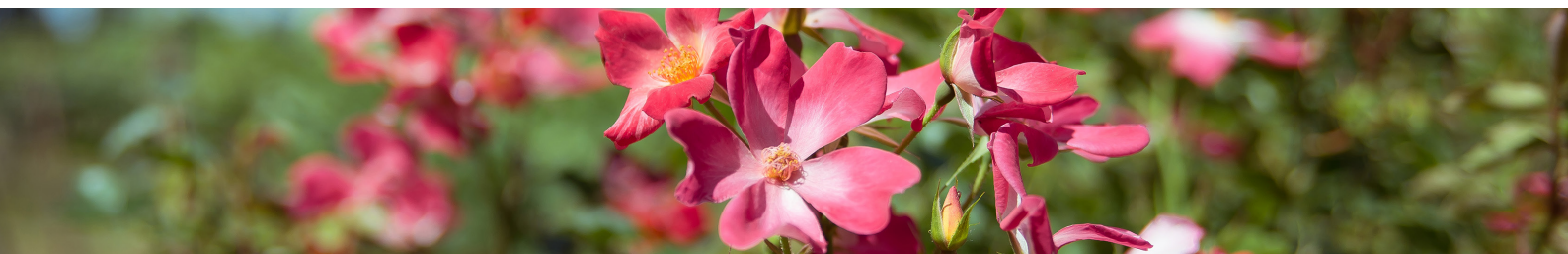
Garde

S'apprécie dès
maintenant ou
dans les deux ans.



Disponible en
50 cl, 75 cl, Magnum

[Lire la presse](#)



Lapresse en parle



Millésime 2022 - Robert Parker WINE ADVOCATE

«Derrière sa robe pâle, cet assemblage de Grenache et Mourvèdre livre des arômes de zeste de citron vert et pêche mûre, soutenus par une sensation de roche brisée.

Un brin corsé, c'est un vin à la texture soyeuse et épurée, avec une finale longue et élégante.»

Note : 91/100



Millésime 2022 - WINE ENTHUSIAST

Note : 89/100

vinous

Millésime 2021 - VINOUS

«Limpid orange-pink. Vibrant, mineral-accented tension, red berry and orange pith on the nose, along with building floral and herb notes. Shows firm tension and spicy cut in the mouth, providing tangy redcurrant, strawberry and blood orange flavors that flesh out slowly with aeration. The mineral note recurs on the penetrating finish, which hangs with strong tenacity.

Josh Reynolds»

Note : 91/100



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