



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS

Galets Dorés



AOP Costières de Nîmes
Blanc

Vin gourmand sur le fruit et la minéralité

« Les Galets » sont un hommage à nos sols caillouteux appelés « Gres ». Charriés par la moraine du Rhône à l'Ere Quaternaire, ils sont emblématiques de nos terroirs à proximité du fleuve. Ce sol de galets est complété par l'originalité d'un sol calcaire du Secondaire, plus rare dans notre Appellation, particulièrement favorable à l'expression du blanc.

Aux portes de la Provence et de la Camargue, les brises estivales de la Méditerranée contribuent à l'équilibre du vin.

Comme les galets, cette cuvée se décline en trois couleurs : Dorés, Rosés et Rouges qui rappellent leurs teintes variées sous l'éclat du soleil.

Alliance de Grenache Blanc, Roussanne et Vermentino

L'exposition Nord des parcelles en fait un terroir « frais » en climat méditerranéen, qui confère beaucoup de vivacité au vin. De même, le contrôle des températures pendant tout le cycle de fermentation et d'élevage, permet de préserver tout son fruit et sa fraîcheur.

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



Robe

Jaune clair avec des reflets dorés.



Nez

Notes fruités (agrumes et fruits à chair blanche), florales (genêt) et minérales (pierre à fusil).



Bouche

Attaque vive sur des notes citronnées, avec une belle persistance aromatique. Texture soyeuse et la fraîche. Une note saline, liée aux brises marines, participe à sa finesse.



Accords

Brandade de Nîmes, coques, tapas, rôti de porc à l'ananas, fromage de chèvre. Servir à 10° environ.



Garde

S'apprécie maintenant et dans les 3 ans.



Disponible en
50 cl, 75 cl

Lire la presse



● ● ●
Lapresse
en parle



GUIDE HACHETTE 2023 - Galets Dorés 20201 1 étoile

«Ces galets dorés célèbrent le mariage réussi entre un sol de galets roulés d'une teinte dorée et les quatres cépages - roussanne, vermentino, grenache et viognier - qui composent cette cuvée. Élevée sans le soutien du bois, elle offre nez flatteur de fruit à noyau, de freesia et de noisette verte. La bouche ne déçoit pas : de la vivacité, un beau volume, des arômes gourmands et une fine astringence pleine de relief. Ce joli blanc dynamique pourra prendre place de l'apéritif au fromage.

La Tulipe Rouge
FINE WINE PUNDITS, SOMETIMES ON THE WILD SIDE.



GUIDE LA TULIPE ROUGE 2021 - Galets Dorés 2020

«Citron, acacia, fleurs blanches, plutôt léger en bouche, ce vin privilégie un profil enjoué et rafraîchissant. Objectif atteint, avec un joli toucher. On prend du plaisir».

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

GUIDE HACHETTE DES VINS 2022 - Galets Dorés 2020

«Cinq cépages pour cette cuvée au bouquet racé d'acacia, de fruits blancs et finement brioché. Onctueuse et souple à l'attaque, la bouche est riche et ample, avec en finale une petite touche d'amertume (amande fraîche) du meilleur effet. Un costières blanc bien typé».

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

LA REVUE DES VINS DE FRANCE 2020 - Galets Dorés 2020

«Joli nez entre fruits et fleurs pour ce blanc droit, vif, tendu et salin.»

Note : 89/100

CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS

Galets Dorés

CHATEAU MOURGUES DU GRÈS
1055 CHEMIN MOURGUES DU GRÈS
30300 BEUCAIRE

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