

Galets Rosés

AOP Costières de Nîmes
Gourmet Rosé

A fruity and fresh gourmet wine

The 'Galets' are reminiscent of our terroir of rounded stones known as 'grès'. Sculpted by the moraine of the Rhône glacier in the Quaternary Period, they characterise the Costières de Nîmes in the south of the Rhône Valley. This cuvee comes in all three colours; their robes resemble the shades of our white stones (Galets Dorés), pink stones (Galets Rosés) and red stones (Galets Rouges). The minerality contributes to the balance of the wine.

Galets Rosés is a gourmet rosé with a beautiful aromatic complexity. Fruity and mineral, it unites elegance and freshness.



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS

Syrah Saignée, Grenache with a hint of Mourvèdre

Pre-fermentation maceration: between 2 hours (Syrah, Mourvèdre) and 4 hours (Grenache).

Fermentation under controlled temperature (16° then 20° at the end of the fermentation).

Ageing on lees (1 month) with stirring if necessary.

No malolactic fermentation.



Appearance

Intense grenadine.



Bouquet

Wild strawberry, raspberry, redcurrant, citrus mint.



Palate

A quick attack, mineral and fruity (strawberry) with a hint of pepper. It is very ample and profound, yet it retains an airiness. Strong aromatic persistence.



Food pairing

Red mullet, exotic cuisine, sweet and salty dishes (orange chicken), tuna with tartar sauce...
Serve at 10°C.



Ageing

One to two years.



Available in
50 cl, 75 cl, Magnum

Read the press



● ● ●
The
press
speaks



Galets Rosé 2022
90/100 - BEST BUY

INTERNATIONAL
CHAMPIONSHIP **ROSÉ**

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

Silver medal

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

Galets Rosé 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 +
desseauve**

**LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2017
Bettane & Desseauve**

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



Follow us:



@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