



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS

Fleur d'Aubépine



IGP Pont du Gard
Blanc

Fraîcheur acidulée et délicate tonicité

Son nom est lié à sa robe lumineuse semblable aux Aubépines de notre campagne.

Il évoque les senteurs éclatantes que l'on retrouve dans le vin.

C'est un blanc sec délicat, aérien et tonique aux arômes floraux alliant de fruit à chair blanche.

Alliance de Picpoul et de Muscat Petits Grains

L'exposition Nord de nos 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 vins avec des faibles teneurs en sulfites pour davantage de pureté et d'éclat du fruit.



Robe

Dorée aux reflets
verts.



Nez

De fleur blanche,
jasmin coriandre et
agrumes.



Bouche

Sur la rondeur et le
fruit à chair blanche.



Accords

Tartare de
saumon ou de
thon, sushis,
makis, tellines et
brasucade.
Servir vers 10°.
Il s'apprécie en
apéritif et tout au
long du repas.



Garde

S'apprécie dès
maintenant ou
dans les deux ans.



Disponible en
75 cl

[Lire la presse](#)





Lapresse
en parle

Terre de Vins

Nos pépites IGP coteaux du Pont du Gard - Article paru en 2022

« Sur des parcelles exposées au nord qui contrastent avec les galets roulés solaires du domaine, voilà un blanc pimpant, frais, net, résultat d'un assemblage malin de picpoul et de muscat petit grain : au picpoul la fraîcheur, la vivacité tonique et au muscat l'amplitude aromatique. Une palette très assortie qui passe en revue tous les agrumes du citron vert à la mandarine, ornée des senteurs orientales du jasmin et de la fleur d'oranger. La vinification sans soufre, pour un vin à boire jeune, accroît la netteté de cette cuvée. On y retrouve le savoir-faire du domaine, un point de repère aussi bien en IGP qu'en Costères de Nîmes, depuis de nombreuses années. »

Idée accord : Brick tunisien au thon et à l'oeuf



MAINE
ES du GRÈS



Aubépine



- PRODUCT OF FRANCE
- CONTAINS SULFITES
WWW.MOURGUESDUGRES.COM

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