



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS

Galets Rouges



AOP Costières de Nîmes
Rouge

Fruit et minéralité pour un vin gourmand

Les Galets évoquent notre terroir de galets appelés « gres ». Charriés par la moraine glaciaire du Rhône à l'Ere Quaternaire, ils caractérisent les Costières de Nîmes au Sud de la Vallée du Rhône. Cette cuvée se décline dans les trois couleurs ; leurs robes évoquent les teintes de nos galets en blanc (Galets Dorés), rosé (Galets Rosés) et rouge (Galets Rouges).

La minéralité participe à l'originalité et à l'équilibre du vin.

Prédominance de Syrah complétée de Grenache avec une pointe de Marselan et de Mourvèdre

Vinification sans soufre pour davantage de pureté et d'éclat du fruit. Léger ajout à la mise pour assurer la stabilité et le vieillissement du vin.

Elevage de 12 à 15 mois en cuve béton pour un vin alliant rondeur, fraîcheur et équilibre.



Robe

Robe rubis profonde, reflets violets sur sa jeunesse.



Nez

Profond et vibrant, sur des notes de mûre et de cassis croquant.



Bouche

Généreuse et gourmande. Tanins fondus dans l'harmonie du vin où se mêlent fruit rouge, réglisse et violette. Finale minérale contribuant à l'équilibre du vin.



Accords

Viandes grillées, tajine, lapin aux pruneaux et fromages. Servir vers 15° pour exalter l'éclat du fruit.



Garde

S'apprécie dès maintenant ou dans les 3 ans.



Disponible en
50 cl, 75 cl, Magnum

[Lire la presse](#)





La presse
en parle

JAMES SUCKLING.COM 

Millésime 2022 - James Suckling

90 points

« C'est un rouge délicieusement fruité et harmonieux composé de Syrah, Grenache, Marselan et Mourvèdre. Le nez présente des arômes de baies sauvages, d'herbes sèches et de poivre écrasé. Moyennement corsé, il présente des tanins fins et fermes, un centre de bouche très juteux et une finale concentrée. Issu de raisins cultivés en biodynamie et certifiés Demeter. À boire ou à garder. » (Traduction de l'anglais)

**LE JOURNAL
DE MONTRÉAL**

Millésime 2020 - Magazine Le Journal de Montréal

« Assemblage dominé par la Syrah auquel on ajoute Grenache, Carignan et Marselan. Le tout est vinifié sans soufre et en cuve béton. Fruité explosif avec des notes de garrigue, de poivre et de cassis. C'est ample, juteux, frais et de longueur appréciable. Un des meilleurs rapport qualité/prix sous les 20 \$. »



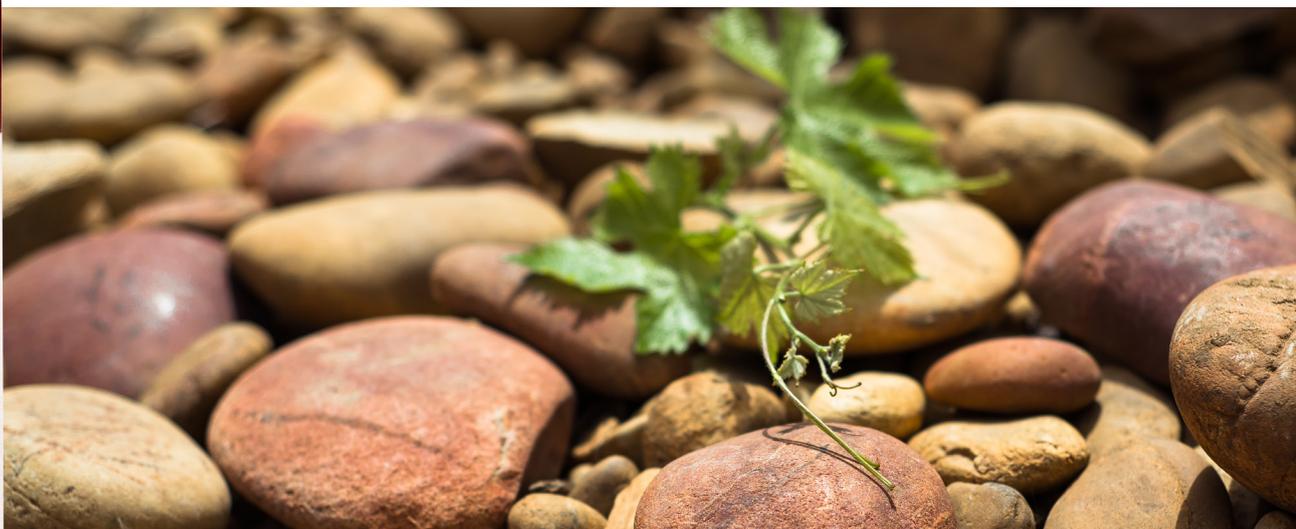
Millésime 2019

Catégorie BEST BUY du Magazine Wine Enthusiast
90 points



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS
Galets Rouges

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