

« Fleur d' Eglantine » Rosé

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Notes florales et acidulées de petits fruits rouges

Fleur d'Eglantine doit son nom à la couleur de sa robe et la fraîcheur de ses arômes de petits fruits rouges. Rosé subtil il rafraîchira vos grillades, salades, plats exotiques en toute simplicité. Nous l'aimons aussi en accompagnement de tartes à la tomate, de tartares de saumons au gingembre, de terrines de légumes bien épicées. Servir à 9°.

Assemblage de Mourvèdre, Carignan et Syrah



Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com

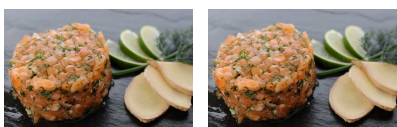
« Fleur d' Eglantine » Rosé

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Notes florales et acidulées de petits fruits rouges

Fleur d'Eglantine doit son nom à la couleur de sa robe et la fraîcheur de ses arômes de petits fruits rouges. Rosé subtil il rafraîchira vos grillades, salades, plats exotiques en toute simplicité. Nous l'aimons aussi en accompagnement de tartes à la tomate, de tartares de saumons au gingembre, de terrines de légumes bien épicées. Servir à 9°.

Assemblage de Mourvèdre, Carignan et Syrah



Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com

« Fleur d' Eglantine » Rosé

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Notes florales et acidulées de petits fruits rouges

Fleur d'Eglantine doit son nom à la couleur de sa robe et la fraîcheur de ses arômes de petits fruits rouges. Rosé subtil il rafraîchira vos grillades, salades, plats exotiques en toute simplicité. Nous l'aimons aussi en accompagnement de tartes à la tomate, de tartares de saumons au gingembre, de terrines de légumes bien épicées. Servir à 9°.

Assemblage de Mourvèdre, Carignan et Syrah



Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com

« Fleur d' Eglantine » Rosé

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Notes florales et acidulées de petits fruits rouges

Fleur d'Eglantine doit son nom à la couleur de sa robe et la fraîcheur de ses arômes de petits fruits rouges. Rosé subtil il rafraîchira vos grillades, salades, plats exotiques en toute simplicité. Nous l'aimons aussi en accompagnement de tartes à la tomate, de tartares de saumons au gingembre, de terrines de légumes bien épicées. Servir à 9°.

Assemblage de Mourvèdre, Carignan et Syrah



Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com

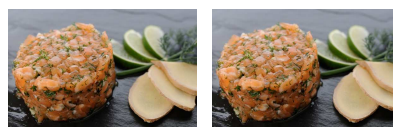
« Fleur d' Eglantine » Rosé

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Notes florales et acidulées de petits fruits rouges

Fleur d'Eglantine doit son nom à la couleur de sa robe et la fraîcheur de ses arômes de petits fruits rouges. Rosé subtil il rafraîchira vos grillades, salades, plats exotiques en toute simplicité. Nous l'aimons aussi en accompagnement de tartes à la tomate, de tartares de saumons au gingembre, de terrines de légumes bien épicées. Servir à 9°.

Assemblage de Mourvèdre, Carignan et Syrah



Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com

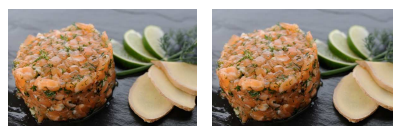
« Fleur d' Eglantine » Rosé

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Notes florales et acidulées de petits fruits rouges

Fleur d'Eglantine doit son nom à la couleur de sa robe et la fraîcheur de ses arômes de petits fruits rouges. Rosé subtil il rafraîchira vos grillades, salades, plats exotiques en toute simplicité. Nous l'aimons aussi en accompagnement de tartes à la tomate, de tartares de saumons au gingembre, de terrines de légumes bien épicées. Servir à 9°.

Assemblage de Mourvèdre, Carignan et Syrah



Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com