

« Galets Dorés » Blanc

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Essentiellement élaboré de Grenache Blanc, Vermentino et de Roussanne, il allie le fruit à la fraîcheur.

Une note agrume est associée aux fleurs blanches avec une pointe de minéralité.



Proposez-le en apéritif, sur des poissons grillés, fruits de mer (tellines, moules aux curry) et viandes blanches (porc à l'ananas), fromage du chèvre...

Servir vers 10°

S'apprécie dès maintenant et se gardera 2 ans.

Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com

« Galets Dorés » Blanc

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Essentiellement élaboré de Grenache Blanc, Vermentino et de Roussanne, il allie le fruit à la fraîcheur.

Une note agrume est associée aux fleurs blanches avec une pointe de minéralité.



Proposez-le en apéritif, sur des poissons grillés, fruits de mer (tellines, moules aux curry) et viandes blanches (porc à l'ananas), fromage du chèvre...

Servir vers 10°

S'apprécie dès maintenant et se gardera 2 ans.

Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com

« Galets Dorés » Blanc

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Essentiellement élaboré de Grenache Blanc, Vermentino et de Roussanne, il allie le fruit à la fraîcheur.

Une note agrume est associée aux fleurs blanches avec une pointe de minéralité.



Proposez-le en apéritif, sur des poissons grillés, fruits de mer (tellines, moules aux curry) et viandes blanches (porc à l'ananas), fromage du chèvre...

Servir vers 10°

S'apprécie dès maintenant et se gardera 2 ans.

Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com

« Galets Dorés » Blanc

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Essentiellement élaboré de Grenache Blanc, Vermentino et de Roussanne, il allie le fruit à la fraîcheur.

Une note agrume est associée aux fleurs blanches avec une pointe de minéralité.



Proposez-le en apéritif, sur des poissons grillés, fruits de mer (tellines, moules aux curry) et viandes blanches (porc à l'ananas), fromage du chèvre...

Servir vers 10°

S'apprécie dès maintenant et se gardera 2 ans.

Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com

« Galets Dorés » Blanc

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Essentiellement élaboré de Grenache Blanc, Vermentino et de Roussanne, il allie le fruit à la fraîcheur.

Une note agrume est associée aux fleurs blanches avec une pointe de minéralité.



Proposez-le en apéritif, sur des poissons grillés, fruits de mer (tellines, moules aux curry) et viandes blanches (porc à l'ananas), fromage du chèvre...

Servir vers 10°

S'apprécie dès maintenant et se gardera 2 ans.

Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com

« Galets Dorés » Blanc

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Essentiellement élaboré de Grenache Blanc, Vermentino et de Roussanne, il allie le fruit à la fraîcheur.

Une note agrume est associée aux fleurs blanches avec une pointe de minéralité.



Proposez-le en apéritif, sur des poissons grillés, fruits de mer (tellines, moules aux curry) et viandes blanches (porc à l'ananas), fromage du chèvre...

Servir vers 10°

S'apprécie dès maintenant et se gardera 2 ans.

Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com