

« Galets Rosés »

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

De couleur soutenue, ce rosé de gastronomie est issu de saignée de **Syrah et Grenache**.



Avec beaucoup de fruité et de fraîcheur, il a une bonne persistance aromatique ainsi qu'une grande amplitude.

Les Galets Rosés 2008 révèlent une robe profonde, de la matière, un délicieux croquant et une personnalité charnelle, exubérante, très franche. Robert Parker

Servir vers 9° sur du **rouget au fenouil, thon lardé, langoustine aux mangues, poulet au curry...** S'apprécie dès maintenant et se gardera 2 ans.

Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com

« Galets Rosés »

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

De couleur soutenue, ce rosé de gastronomie est issu de saignée de **Syrah et Grenache**.



Avec beaucoup de fruité et de fraîcheur, il a une bonne persistance aromatique ainsi qu'une grande amplitude.

Les Galets Rosés 2008 révèlent une robe profonde, de la matière, un délicieux croquant et une personnalité charnelle, exubérante, très franche. Robert Parker

Servir vers 9° sur du **rouget au fenouil, thon lardé, langoustine aux mangues, poulet au curry...** S'apprécie dès maintenant et se gardera 2 ans.

Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com

« Galets Rosés »

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

De couleur soutenue, ce rosé de gastronomie est issu de saignée de **Syrah et Grenache**.



Avec beaucoup de fruité et de fraîcheur, il a une bonne persistance aromatique ainsi qu'une grande amplitude.

Les Galets Rosés 2008 révèlent une robe profonde, de la matière, un délicieux croquant et une personnalité charnelle, exubérante, très franche. Robert Parker

Servir vers 9° sur du **rouget au fenouil, thon lardé, langoustine aux mangues, poulet au curry...** S'apprécie dès maintenant et se gardera 2 ans.

Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com

« Galets Rosés »

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

De couleur soutenue, ce rosé de gastronomie est issu de saignée de **Syrah et Grenache**.



Avec beaucoup de fruité et de fraîcheur, il a une bonne persistance aromatique ainsi qu'une grande amplitude.

Les Galets Rosés 2008 révèlent une robe profonde, de la matière, un délicieux croquant et une personnalité charnelle, exubérante, très franche. Robert Parker

Servir vers 9° sur du **rouget au fenouil, thon lardé, langoustine aux mangues, poulet au curry...** S'apprécie dès maintenant et se gardera 2 ans.

Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com

« Galets Rosés »

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

De couleur soutenue, ce rosé de gastronomie est issu de saignée de **Syrah et Grenache**.



Avec beaucoup de fruité et de fraîcheur, il a une bonne persistance aromatique ainsi qu'une grande amplitude.

Les Galets Rosés 2008 révèlent une robe profonde, de la matière, un délicieux croquant et une personnalité charnelle, exubérante, très franche. Robert Parker

Servir vers 9° sur du **rouget au fenouil, thon lardé, langoustine aux mangues, poulet au curry...** S'apprécie dès maintenant et se gardera 2 ans.

Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com

« Galets Rosés »

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

De couleur soutenue, ce rosé de gastronomie est issu de saignée de **Syrah et Grenache**.



Avec beaucoup de fruité et de fraîcheur, il a une bonne persistance aromatique ainsi qu'une grande amplitude.

Les Galets Rosés 2008 révèlent une robe profonde, de la matière, un délicieux croquant et une personnalité charnelle, exubérante, très franche. Robert Parker

Servir vers 9° sur du **rouget au fenouil, thon lardé, langoustine aux mangues, poulet au curry...** S'apprécie dès maintenant et se gardera 2 ans.

Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com