



Les Chais Saint Laurent

Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château Mourgues du grès « Galets Dorés » - Costières de Nîmes - Bio

Appellation : AOP Costières de Nîmes Blanc

Cépage : Grenache Blanc, Roussanne et Vermentino

Région : Rhône Meridional

Vinification : L'exposition Nord des 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.

Garde : 3 ans

Dégustation : Notes fruités (agrumes et fruits à chair blanche), florales (genêt) et minérales (pierre à fusil).

Accords : Brandade de Nîmes, coques, tapas, rôti de porc à l'ananas, fromage de chèvre.

Producteur : Ancien domaine agricole des Ursulines de Beaucaire dès le XVI^e siècle, le domaine doit son nom aux religieuses appelées « Mourgues » en Provençal. Quant au Grès, ce sont les Galets des Costières de Nîmes qui donnent à nos vins tout leur caractère.
