



## Les Chais Saint Laurent

Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



### Château Mourgues du Grès « Galets Rosés » - Costières de Nîmes - Bio

**Appellation :** AOP Costières de Nîmes

---

**Cépage :** Saignée de Syrah, Grenache et Mourvèdre

---

**Région :** Rhône Méridional

---

**Vinification :** Macération pré-fermentaire : entre 2h (syrah, mourvèdre) et 4h (grenache).Fermentation sous contrôle de température (16 puis 20° en fin de fermentation).Élevage sur lies (1 mois) avec brassage si nécessaire.Pas de fermentation malo-lactique.Vinification et élevage sans soufre pour davantage de pureté et d'éclat du fruit.

---

**Garde :** 2 ans

---

**Dégustation :** Attaque vive, minérale et fruitée (fraise) avec une touche poivrée. Beaucoup d'ampleur et de profondeur, tout en gardant un côté aérien. Grande persistance aromatique.

---

**Accords :** Rouget, thon, cuisine exotique, associations sucré-salé (poulet à l'orange), tartare de thon

---

**Producteur :** Ancien domaine agricole des Ursulines de Beaucaire dès le XVIème 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.

---