



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château Mourgues du Grès « Terre d'Argence » rouge - Costières de Nîmes - Bio

Appellation : Costières de Nîmes

Cépage : Vieilles Syrah, Mourvèdre et Grenache

Région : Rhône Méridional

Vinification : L'élevage de 18 à 24 mois s'effectue principalement en cuve, afin de préserver tous les arômes du fruit et l'empreinte du terroir. Ses faibles rendements (35 à 40 hectolitres par hectares) donnent au vin sa concentration remarquable. Un tiers du vin passe en foudre et en fût, pour affiner les clos les plus structurés.

Garde : A carafier pendant 1 à 2 heures. S'apprécie dès maintenant et vieillira avec élégance 5 à 7 ans

Dégustation : Couleur profonde, signe de noblesse et de caractère. Exubérant de petits fruits noirs très murs rehaussés de fraîcheur épicée et notes d'encens. Vin très dense et fin au palais évoquant prune, cassis et garrigue (saugue et genévrier). Les tanins sont fins et soyeux.

Accords : Gibier (civet de lièvre ou sanglier), agneau au thym, daube, entrecôte vigneronne.

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.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com