



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS

Capitelles



AOP Costières de Nîmes
Rosé

La complexité aromatique et la garde

La capitelle en pierre de taille qui s'élève dans nos vignes nous inspire pour cette cuvée d'exception.

A l'image de cet édifice, nous souhaitons que notre vin s'inscrive dans le temps ; comme ses parois taillées avec précision nous recherchons l'harmonie d'un vin ciselé.

Construit dans la même pierre de Beaucaire, notre chai renferme les barriques à la fraîcheur des voûtes souterraines et leur permet un élevage en douceur.

Loin des standards actuels en rosé, avec beaucoup d'originalité, ce vin de gastronomie ample et complexe gagne par son élevage et son évolution en bouteille.

Alliance du Mourvèdre avec une touche de Syrah et Grenache

Rosé « de saignée » fermenté et élevé un an en demi muids sur des barriques de 2 vins.

Ce type de fermentation et d'élevage apporte une suavité à la dégustation ainsi qu'une complexité aromatique avec des notes subtiles d'épices.

Vinification et élevage sans soufre pour d'avantage de pureté et d'éclat du fruit.

Un léger ajout à la mise assure la stabilité du vin.



Robe

Peau de pêche, reflets argentés.



Nez

Ample et concentré sur les fruits rouges frais, légèrement toasté.



Bouche

Attaque élégante et charnue. Bel équilibre sur la minéralité et un milieu de bouche suave avec des nuances d'épices douces.



Accords

Association sucré-salé et cuisine exotique et épicée : rôti de porc aux coings, tajine au citron, poisson (thon au poivron).



Garde

S'apprécie maintenant et dans les 3 ans.



Disponible en
75 cl

[Lire la presse](#)



● ● ●
**La presse
en parle**

**bettane +
desseauve**

**Millésime 2013 - LE GRAND GUIDE DES VINS
DE France 2016 – Bettane & Desseauve**

“ Un rosé vinifié et élevé en barrique pendant 4 mois. C’est un élevage très juste qui a créé un vrai rosé de repas avec plus de complexité et de fond qu’un rosé de base. Bien fait. ”

Note : 14/20

Millésime 2016 - Bettane & Desseauve, date de parution : 2019

Note : 14,5/20

Gault+Millau

**Millésime 2013 - TOP 100 ROSÉS DEGUSTATION
Rhône - Gault & Millau
Date de parution : Juillet 2015**

“ Un aspect légèrement toasté donne une indéniable séduction à un nez modelé par le fruit. Remarquablement constitué dans un style onctueux, la bouche tire parti d’un noble effet boisé, y gagne de la suavité tout en restant alerte. ”

Note : 17/20

**LA REVUE DU
vin
DE FRANCE**

**Millésime 2013 - LES MEILLEURS VINS DE FRANCE
2015 par la Revue du Vin de France**

“ Vous réglera sur un plat de caractère. Magnifique. ”

Note : 15/20

CHATEAU
MOURGUES
DU GRÈS
capitelles

TIÈRES DE NÎMES
COIS COLLARD VIGNERON



Suivez nous sur :



@mourguesdugres



@mourguesdugres



Chateau Mourgues du Gres

Château Mourgues du Grès

François & Anne COLLARD - 1055 Chemin Mourgues du Grès 30300 Beaucaire
tél +33 (0)4.66.59.46.10 mourguesdugres.com chateau@mourguesdugres.com