



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS

Capitelles



AOP Costières de Nîmes
Rouge

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.

Sélection de vieilles vignes de Syrah complétées de Grenache et Carignan

La structure plus concentrée du raisin (avec de petits rendements de 25-30 hectolitres à l'hectare) justifie une sélection puis un élevage long et spécifique. Son élevage en fût pendant près de 18 mois puis d'un an en cuve, apporte de l'onctuosité et des notes grillées à ce vin concentré sur le fruit. Ni collage, ni filtration. Structure affinée, volume et complexité caractérisent ce vin de garde.



Robe

Noire et brillante avec des reflets violacés.



Nez

Puissant aux arômes de fruits noirs compotés (crème de cassis), de poivre noir et d'épices douces.



Bouche

Belle ampleur avec des senteurs de la garrigue environnante, fruit noir, violette, chocolat noir et réglisse. Le boisé bien fondu respecte le fruit sans le dominer.



Accords

Viandes en sauce, gibier et fromages de caractère.



Garde

S'apprécie dès maintenant, avec une pleine maturité dès 3 ans et se gardera encore 8 à 10 ans.



Disponible en
75 cl

[Lire la presse](#)



● ● ●
**La presse
en parle**



Millésime 2015 Guide DUSSERT - GERBER des vins
Date de parution : 2019

“ Issu d’une sélection de vieilles vignes de Syrah, complétées de Grenache et de Carignan, de couleur pourpre intense, aux tanins puissants et savoureux, épicé et très parfumé (mûre, fraise des bois, cuir...) de structure riche. ”

Wine Spectator

Millésime 2012 - WINE SPECTATOR

“ Riche, sur des notes de figue noire, de mûre et framboise confiturées qui forment les notes de cœur et soutenues par des arômes de cacao semi-amer, café torréfié et de genièvre grillé. Offre une sensation fondue sur la finale. ”

Note : 90/100



Millésime 2012 - LES MEILLEURS VINS DE FRANCE
2016 par la Revue du Vin de France

Note : 14/20

**bettane +
desseave**

Millésime 2015 Bettane & Desseave
Date de parution : 2019

Note : 14.5/20

CHATEAU
MOURGUES
DU GRÈS
Capitelles
TIÈRES DE NÎMES
FRANÇOIS 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