



CHÂTEAU  
MOURGUES  
DU GRÈS

# Cuve 46



AOP Costières de Nîmes  
Rouge

## Le raisin croquant

Né dans notre cuve numéro 46, ce vin met en avant le caractère délicat d'une vieille vigne de Cinsault. Vendangé sur un terroir entre Rhône et Garrigue, où prédominent les galets, il est complété par un Grenache gouleyant pour plus de rondeur. Cet assemblage inédit cherche à révéler tout le croquant du fruit.

## Sélection parcellaire de vieux Grenaches et Cinsault avec une touche de Syrah.

Méthode traditionnelle de macération pendant 2 à 3 semaines. Un élevage de 6 à 9 mois en cuve préserve toute la fraîcheur du vin. Vinification et élevage sont menés sans soufre pour davantage de pureté et d'éclat du fruit. Pas de collage ni filtration. Léger sulfitage lors de la mise en bouteille pour préserver la qualité et la stabilité du vin.



### Robe

Rubis profond,  
grenat.



### Nez

Nez floral, de  
beaux arômes  
de fruits rouges  
et une touche de  
minéralité nette et  
précise.



### Bouche

Belle fraîcheur de  
fruit naturel, un délice  
juteux et voluptueux.



### Accords

Tout au long de  
l'année, pour un  
apéritif dînatoire  
ou une cuisine  
de comptoir  
(pluma de porc,  
charcuterie...).



### Garde

S'apprécie  
maintenant et dans  
cinq ans.



Disponible en  
75 cl

Lire la presse





## La presse en parle



La Sélection Parker des Vins de France et du Monde

**Note : 88/100**



2015 REVUE DU VIN DE FRANCE  
Février 2017

“ L'irrésistible ascension des vins bio ”

**Note : 14/20**



LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE  
2013 - Bettane & Desseauve

**Note : 14.5/20**



e 46

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](http://mourguesdugres.com) [chateau@mourguesdugres.com](mailto:chateau@mourguesdugres.com)