



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS

Equinoxe



AOC Costières de Nîmes
Rouge

Finesse et Quintessence

Equinoxe évoque l'équilibre de la nature quand le soleil et la lune se partagent équitablement la durée du jour. Les vendanges coïncident à ce changement de saison quand les vieilles vignes offrent de belles maturités. Toute la complexité aromatique de notre terroir s'exprime à travers nos plus vieilles vignes, sur de petits rendements (20-25 hl/ha). Une cuvée racée et précise affirme l'élégance et l'harmonie plutôt qu'une simple démonstration de puissance.

Equilibre des vieilles vignes de Syrah, Grenache et Carignan

Vinification traditionnelle, macération de 3 à 4 semaines en cuve béton.
18 mois d'élevage apportent harmonie, plénitude et finesse.
50% en fût de 500 litres et 50% en fût d'un vin de 228 litres.
Pas de collage ni filtration.
Domaine en Agriculture Biologique à partir du millésime 2015.



Robe

Franche, rubis profond.



Nez

Arômes de fruits noirs et de figue où se mêlent de notes balsamiques, de cigare et d'encens.



Bouche

Longue et profonde, sur un équilibre où nos plus beaux tanins de fondent dans un vin aérien, suave et concentré.



Accords

Magret de canard, lièvre à la royale, pintade farcie.



Garde

Carafer une à deux heures. Savourez dès maintenant et dans les 10 ans.



Disponible en
75 cl

Lire la presse



● ● ●
**La presse
en parle**

**bettane +
desseauve**

**Millésime 2012 - Bettane & Desseauve, coup de
coeur - Date de parution : 2016**

“ Grain poudré, ensemble civilisé avec une certaine forme de race. ”

Note : 14.5/20

Millésime 2013 - Bettane & Desseauve, date de parution : 2019

Note : 15/20



Millésime 2011 - Robert Parker WINE ADVOCATE

“ [...]fruits noirs, épices et réglisse. Equinoxe 2011 a une belle persistance aromatique, une pureté de fruits ainsi qu'une belle structure en bouche. [...] c'est une belle bouteille de vin à boire dans les 4-5 ans. ”

Note : 90/100



**Millésime 2012 - Revue des Vins de France - Numéro
spécial - Date de parution : 2017**

“ Equinoxe 2012 s'affirme par des tannins plus fins et un beau délié (...) ”

Note : 14.5/20

**Millésime 2011 - Revue des Vins de France - Numéro spécial -
Date de parution : 2016**

“ Equinoxe 2011 [...] s'appuie sur une chair nourrie par des tanins souples avec une belle intégration de son élevage. ”

Note : 14.5/20



NOXE

CHÂTEAU
MOURGUES DU GRÈS
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