



CHÂTEAU  
MOURGUES  
DU GRÈS

# Terre d'Argence



AOP Costières de Nîmes  
Rouge

## La matière alliant longueur et profondeur

Les vignes se situent sur le terroir de Terre d'Argence entre Rhône et Camargue. Il appartenait à l'Evêché d'Arles du XIème au XIXème siècle d'où un millénaire d'héritage Provençal. Ce nom est lié aux reflets argentés des feuilles d'aulnes et d'oliviers ondulant sous le Mistral ainsi qu'à la richesse du vin.

Terre d'Argence Rouge exprime l'équilibre entre la matière et la longueur. Les tanins fondus mettent en valeur l'élégance naturelle de nos Syrah. Le fruit, la richesse aromatique et la profondeur du vin sont privilégiés.

## Sélection de vieilles Syrah complétée de Mourvèdre et de Grenache

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.

Domaine certifié en Agriculture Biologique dès le millésime 2015.



### Robe

Couleur profonde, signe de noblesse et de caractère.



### Nez

Exubérant de petits fruits noirs très murs rehaussés de fraîcheur épicée et notes d'encens.



### Bouche

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.



### Garde

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



Disponible en  
75 cl, Magnum

Lire la presse



● ● ●  
La presse  
en parle

**bettane +  
desseauve**

Millésime 2015 - Bettane & Desseauve 2019

**Note : 14/20**



Millésime 2013 - Robert Parker WINE  
ADVOCATE

“ Sa robe violet/rubis est suivie de fruits noirs en abondance, chocolat, réglisse et d’arômes d’herbes poivrées. Ils se mélangent dans une cuvée charnue, équilibrée et d’une texture remarquable. 2013 est plein de charme, tannins doux et une finale superbe. A ce prix, c’est donné.”

**Note : 90/100**

**Wine Spectator**

Millésime 2012 - WINE SPECTATOR

“ Profond, ample et plein de jus. Des notes de pain d’épice, de prune et de figues forment une trame d’où ressort une note légère de genièvre. De l’ampleur et de la personnalité.”

**Note : 90/100**

LE ZHIL  
CHATEAU  
MOURGUES  
DU GRÈS  
Argence

DE NÎMES  
ARD, 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](http://mourguesdugres.com) [chateau@mourguesdugres.com](mailto:chateau@mourguesdugres.com)