



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS

Capitelle



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](#)



Millésime 2018 - MAGAZINE LA PROVENCE

«12€ Artisan du regain de l'appellation, Château Mourgues du Grès continue de naviguer parmi les plus hautes sphères qualitatives du vignoble français. La famille Collard s'y emploie avec force et ingéniosité, ajoutant à la culture de ses 65 hectares de vignes un accueil touristique ultra-complet. Cette adresse chaleureuse propose des rosés singuliers, affranchis de la saison estivale, promettant un réel potentiel de garde. À l'image de cette cuvée, un rosé de saignée fermenté et élevé pendant un an en fûts, sans soufre ajouté. Avec sa couleur pelure d'oignon, légèrement saumonée, cet assemblage de grenache et de mourvèdre séduit sans détour. La promesse tient parfaitement à la dégustation, avec un vin de grande élégance, au boisé imperceptible mais qui cadre la texture et lui donne un élan et une profondeur subtils. La convaincante dégustation d'un 2010 prouve tout le potentiel de cette cuvée et son étonnante capacité à résister au temps. À servir sur un aioli, des saint-jacques poêlées au speck ou un tajine de volaille au citron confit.»

Note : 94/100

TulipeRouge
FINE WINE PUNDITS. SOMETIMES ON THE WILD SIDE.

**Millésime 2018 - GUIDE LA TULIPE ROUGE**

« Voilà une conception originale et réussie du rosé, qui promet les meilleurs accords à table. Aux notes d'orange, de fruits confits et de miel, ce vin délivre une matière ample, vineuse, jouant sur des amers salivants en finale. À réserver pour la table. »

La Provence**Millésime 2018 - MAGAZINE LA PROVENCE**

«Avec ce Captielle, la famille Collard s'essaye à une exercice souvent périlleux : les rosés élevés en fûts de chêne. Si les vins y gagnent de l'ampleur et de la complexité, ils y perdent souvent la fraîcheur qui sied au rosé. Le vigneron a donc privilégié le puissant mourvèdre qui, allié au grenache et à la syrah, offre à la bouteille un fruit à la hauteur d'une élevage de 18 mois en demi - muids. Le jus est ample, vineux, épicé par une belle oxydation, née de son âge. Un rosé pour une grande cuisine.»

● ● ●
**Lapresse
en parle**

CHATEAU
MOURGUES
DU GRÈS
Captielles

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