



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 parcelleire 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





Lapresse
en parle



Millésime 2020 - Guide La Tulipe Rouge

« Issu principalement de cinsaults d'une soixantaine d'années, ce vin sans sulfites est une merveille de pureté. Le soyeux de la texture fait écho aux parfums délicats de griotte et laisse jusqu'en finale une sensation de naturel remarquable. Superbe. »

Note : 3 tulipes

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



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 chateau@mourguesdugres.com