



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 en foudre apportent harmonie, plénitude et finesse.

Pas de collage ni filtration.



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





Lapresse en parle

GILBERT & GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

Millésime 2019 - GUIDE GILBERT & GAILLARD

«Robe rouge soutenu, traces pourpres. Nez discret mariant fruits à noyau, groseille, épices fines, réglisse, végétaux secs. Bouche veloutée et étoffée qui s'exprime plus volontiers, affichant une belle intensité pure et raffinée et une longue finale»

Note : 91/100

GILBERT & GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

Millésime 2015 - GUIDE GILBERT & GAILLARD

«Belle robe rubis soutenue, aspect jeune. Nez mûr évoquant les fruits à noyau, la figue. En bouche une charpente très fondue, beaucoup de fraîcheur et une finale expressive, fruitée, acidulée et épicée. Belle bouteille.»

Note : 91/100

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

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