



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 (sauge 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





Lapresse
en parle



Millésime 2019 - CONCOURS TERRE DE VIN

Médaille d'Or



Millésime 2018 - CONCOURS TERRE DE VIN

Médaille d'Or

GUIDE
DUSSERT-GERBER
VINS

Millésime 2018 - DUSSERT & GERBER

«Issu d'une sélection de vieilles vignes de Syrah, complétée de Mourvèdre et de Grenache, élevage durant 18 à 24 mois en cuves principalement, il est intense en couleur et en arômes, tout en bouche, avec des notes subtiles d'humus et de petits fruits rouges surmûris au palais.»

Note : 90/100



CHATEAU
MOURGUES
DU GRÈS
Argence

DE NÎMES
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