



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS

Terre de Feu



AOC Costières de Nîmes
Rouge

La générosité aromatique et la matière

Le premier millésime de Terre de Feu est lié aux conditions estivales particulièrement favorables à la maturité du Grenache, avec un été sec et chaud en 2003.

Lors des assemblages, l'originalité et la richesse du Grenache nous ont incités à garder sa pureté. Terre de Feu est donc une cuvée exceptionnelle produite quand les Grenaches présentent de petites baies bien concentrées. Nos plus vieilles vignes de Grenache Noir sont situées sur un coteau escarpé exposé plein Sud. Les galets reposent sur des argiles. Les vignes vont ainsi puiser en profondeur la fraîcheur et l'humidité nécessaire au bon équilibre du vin, même sur des millésimes chauds et secs.

Vieilles vignes de grenache avec un touché de Mourvèdre et Carignan

Le Grenache est très expressif et original avec des arômes de framboise et de cacao.

Il est assemblé avec des vieilles vignes de Mourvèdre et de Carignan pour parfaire son équilibre. Les vendanges se font manuellement à grande maturité.

L'élevage est réalisé pour moitié en cuve et l'autre part en fûts de plus de 4 vins afin d'accroître sa complexité aromatique sans trop marquer par le bois.



Robe

Belle robe rubis soutenue.



Nez

Puissant, harmonieux et profond sur des senteurs de liqueur de framboise et cerise croquante, de garrigue et de chocolat noir accompagné de menthe poivrée.



Bouche

Belle générosité de fruits avec des tanins soyeux, élégants et serrés. Jolies notes mentholées et chocolatées.



Accords

Associations sucré salé, Magret aux figues, gibier, fromages (roquefort) ou encore des desserts (sorbet aux fruits rouges, gâteau au chocolat). Emmanuel Laporte dans *Vins et Chocolat* de Florence Hernandez l'associe à un Sauté d'agneau au chocolat.



Garde

S'apprécie dès maintenant et dans les 10 ans.



Disponible en
75 cl

Lire la presse





Lapresse en parle

Millésime 2018 - GUIDE LA TULIPE ROUGE

«Une cuvée si bien nommée et pourtant si éloignée des parfums délicats, presque bourguignons, de fruits rouges et de fleurs séchées ! Ample et délicat en attaque, la matière gagne en densité et déploie de longs tanins ciselés qui soutiennent un fruit frais d'une grande pureté. Une pointe saline apporte une dimension «minérale» à la dégustation et finit d'achever les contours raffinés de ce vin remarquable.»

Note : 4 Tulipes

Le Monde

Millésime 2018 - MAGAZINE LE MONDE

«Dans un premier temps, les élégantes notes de menthe poivrée dominant – c'est alléchant. Les saveurs fluides deviennent ensuite plus sanguines sans jamais rien perdre de leur tension. Finale profonde et longue. Bio.»



Millésime 2017 - GUIDE DUSSERT & GERBER

«Le Costières-de-Nîmes rouge Terre de Feu 2017, corsé, d'une belle robe aux reflets brillants, un vin gras qui libère des arômes de fruits très mûrs et de garrigue, avec des tanins ronds, de bouche typée.»



Millésime 2017 - WINE ENTHUSIAST

Note : 90 points



CHATEAU
MOURGUES
DU GRÈS
de Feu

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