



CHÂTEAU  
MOURGUES  
DU GRÈS

COSTIÈRES DE NÎMES  
FRANÇOIS COLLARD, VIGNERON

# 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 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

## Decanter

Millésime 2020 - DECANTER

Profond, ample et plein de jus. Des notes de pain d'épice, de prune et de figes forment une trame d'où ressort une note légère de genièvre. De l'ampleur et de la personnalité.

Note : 93/100



Millésime 2019 - Guide DUSSERT & GERBER

Profond, ample et plein de jus. Des notes de pain d'épice, de prune et de figes forment une trame d'où ressort une note légère de genièvre. De l'ampleur et de la personnalité.



TERRE DE VIN - Médaille d'OR  
Millésime 2019

**SommelierS**  
INTERNATIONAL

Millésime 2019  
Magazine Sommelier International - N°Fév.2023

«Robe : intense et brillante, finement rubis.  
Nez : garrigue et plantes séchées, belle expression aromatique. Bouche : le vin se pare d'une silhouette longiligne, portée par une acidité de vigueur. Le fruit noir se mêle aux saveurs de feuille d'olivier et figes fraîches.  
Accord : veau cuit dans son jus, tapenade et pommes grenailles au thym.  
Commentaire : à carafer. Garde 5-10 ans.  
Un coup de cœur».



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](http://mourguesdugres.com) [chateau@mourguesdugres.com](mailto:chateau@mourguesdugres.com)