



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

[Lire la presse](#)





## 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 & Desselave, 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](http://mourguesdugres.com) [chateau@mourguesdugres.com](mailto:chateau@mourguesdugres.com)