



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS

Cuve 46



AOP Costières de Nîmes
Red

Crisp berry

Born in our cuvee number 46, this wine highlights the delicate character of an old Cinsault vine. Harvested on a terroir between the Rhône and the Garrigue dominated by rounded stones, it is completed by a lively Grenach for a more rounded wine.

This new assemblage strives to highlight the crispiness of the fruit.

Select parcels of old cinsault and grenache with a touch of Syrah.

Traditional maceration method for 2 to 3 weeks. Ageing 6 to 9 months in vats preserves the freshness of the wine. Vinification and ageing done without sulphur for more purity and fruitiness.

No fining or filtration.

A slight addition of sulphites at bottling to preserve the quality and stability of the wine.



Appearance

Deep ruby-garnet.



Bouquet

Floral, beautiful aromas of red berries, and a hint of clear and precise minerality.



Palate

The beautiful freshness of natural fruit, a juicy and voluptuous delight.



Food pairing

All through the year, for a dinner aperitif or delicatessen (pork pluma, charcuterie...).



Ageing

Enjoy now or over 5 years.



Available in
75 cl

Read the press



● ● ●
The
press
speaks

La Tulipe Rouge
FINE WINE PUNDITS, SOMETIMES ON THE WILD SIDE.



Millésime 2021 - Guide La Tulipe Rouge

« Du Cinsault, une pincée de Grenache et pas de sulfite pendant la vinification et l'élevage, cela donne des parfums originaux (orange sanguine, fruits de la passion, fruits rouges), une matière souple et très bien équilibrée, une pointe végétale qui dynamise la finale. Singulier, addictif et bon marché : on commande par carton»

Note : 3 tulipes

Les Echos

Journal les Echos - article janv.2023 « Les nouveaux déficits du vins bio ».

« Que l'on aime le cépage cinsault lorsqu'il propose la fraîcheur et la vivacité qu'une viticulture attentive impose ! À la fois frais et gourmand, enveloppé et soyeux, ce vin est une bombe de fruit et de fraîcheur.»



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