



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS

Equinoxe



AOC Costières de Nîmes
Red

Finesse and Quintessence

Equinoxe refers to the balance of nature when the sun and the moon share time equally.

The harvest of our grapes coincides with this change of season when the old vines offer up perfectly ripe grapes. All the aromatic complexity of our terroir is expressed through our old, low-yield vines (20-25 hl/ha).

A distinguished and precise cuvee, it displays elegance and harmony rather than being a simple demonstration of power.

Balance of old vines: Syrah, Grenache and Carignan

Traditional vinification, maceration of 3-4 weeks in concrete vats.

18 months of ageing bring harmony, plenitude and finesse.

50% in 500-litre casks and 50% in 228-litre casks of one wine.

No fining or filtration.



Appearance

Clear, deep ruby.



Bouquet

Notes of black berries, scent of garrigue, cigar and incense.



Palate

Suave and generous with deep, harmonious tannins that unite power and roundness.



Food pairing

Duck breast, hare à la royale, stuffed guinea fowl.



Ageing

Decant for two hours.
Enjoy now or over 10 years.



Available in
75 cl

Read the press



● ● ●
The
press
speaks

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 & Desseauve, coup de coeur - Date de parution : 2016

Grain poudré, ensemble civilisé avec une certaine forme de race.

Note : 14.5/20



INOXE

CHÂTEAU
MOURGUES DU GRÈS
FRANÇOIS COLLARD, VIGNERON

Follow us :



@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