



Producteur : Château Mourgues du Grès

SAQ (CCNP) : 11659927

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 25.05 \$

Appellation : Costières de Nîmes

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : François Collard

Géologie du sol : Galets roulés, appelés grès, reposant sur des marnes argilo-calcaires

Superficie : Coteaux orientés plein sud

Encépagement : Syrah (50%), Grenache (25%) et Mourvèdre (25%)

Vinification : traditionnelle avec des macérations s'échelonnant de 3 à 4 semaines.

Élevage : Élevé en cuve pendant 9 mois à un an de façon à préserver tous les arômes du fruit et l'empreinte de son terroir.

Accord vin et mets : Gibier et viandes en sauce

Le domaine :

Sine sole nihil - rien sans soleil - voilà la devise inscrite en latin sur le cadran solaire ornant l'un des murs du Château Mourgues du Grès, ancienne propriété agricole des Ursulines de Beaucaire dès le XVI^e siècle qui doit son nom aux religieuses appelées « mourgues » en provençal.

Ayant complété des études d'agronomie et d'œnologie, François Collard a repris la propriété jadis tenue par son père afin d'y exprimer la richesse et la pureté du fruit tout comme la minéralité du terroir.

À la vigne comme en cave, tous les gestes posés sont à l'écoute de la nature. Le travail à la vigne est attentif et se fait principalement à la main. La propriété travaillée selon les principes de la biodynamie est certifiée biologique depuis 2014, mais l'engagement écologique s'étend aussi à d'autres choix : proximité des fournisseurs, réduction de l'empreinte carbone, poids des bouteilles et recyclage en font également partie.