PONT DU GARD TERRE D'ARGENCE BLANC

2019 · Blanc · France / Vallée du Rhône

Producteur : Château Mourgues du Grès
Couleur : Blanc

Appellation : Vin de pays du Gard
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 : Viognier (25%), Roussanne (25%), Grenache blanc (25%) et Marsanne (25%)

Vinification : Traditionnelle
Élevage : Élevé en cuves inox pendant environ 7 mois de façon à préserver tous les arômesdu fruit et l'empreinte de son terroir.

Accord vin et mets : Viandes blanches et poissons 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 XVIe 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.

Revue de presse :