



Producteur : Château Mourgues du Grès

Couleur : Blanc

Appellation : Costières de Nîmes

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : François et Anne Collard

Encépagement : Roussanne (35%), Grenache blanc (30%), Vermentino (25%) et Marsanne (10%)

Aspect visuel : Jaune pâle aux reflets clairs.

Aspect gustatif : Parfumé, au nez une dominante de chèvrefeuille et de melon miel. Un blanc vibrant, frais et intense pourvu d'un bel équilibre.

Aspect olfactif : Fruits frais et notes florales.

Conservation : 3 à 4 ans

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.

Revue de presse :