



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

Géologie du sol : Terroir de galets (le gress) sur des marnes argilo-calcaires.

Encépagement : Grenache blanc (75%), Roussanne (20%) et Viognier (5%)

Vinification : Pressurage en grappe entière.

Élevage : Fermentation et élevage en ½ muids de chêne pendant un an.

Aspect visuel : Or paille.

Aspect gustatif : Une belle structure avec une franche minéralité, concentrée et fraîche, une belle persistance aromatique.

Aspect olfactif : Fleur blanche, fruits secs (amandes) avec une pointe d'agrumes et fruits à chair blanche.

Accord vin et mets : À carafes et servir autour de 15°C sur de la volaille à la crème, dorade sauce au beurre, veau aux giroles, tomme de chèvre.

Conservation : À savourer dès maintenant ou dans les 6 ans suivant le millésime.

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.