COSTIÈRES-DE-NÎMES LES CAPITELLES BLANC

2019 · Blanc · France / Vallée du Rhône

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.

Vinification : Pressurage en grappe entière.
Élevage : Fermentation et élevage en ½ muids de chêne pendant un an.

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

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 :