



**Producteur :** Château Mourgues du Grès

**SAQ (CCNP) :** 15208488

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 22.80 \$

---

**Appellation :** Côtes du Rhône

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée du Rhône

**Géologie du sol :** Près de 80% de galets roulé reposent sur des sables filtrants et des argiles profonds desquels les vignes puisent fraîcheur et humidité.

**Encépagement :** Grenache (38%), Syrah (35%), Carignan (15%) et Divers (12%)

---

**Élevage :** Élevage en cuve pendant 8 mois.

---

**Aspect visuel :** Robe ruby intense.

**Aspect gustatif :** Bouche souple sur la mûre, la cerise, la figue fraîche et les épices orientales. Avec une belle persistance aromatique, la finale sur la minéralité apporte fraîcheur et équilibre. Les tanins fins et soyeux révèlent des notes de poivre noir et de violette.

**Aspect olfactif :** Nez sur la cerise noire et la prune fraîche.

---

**Accord vin et mets :** Planche de charcuteries, pintade aux olives, pluma de porc braisé, poêlée de girolles, tarte chèvre-courgette...

**Conservation :** Dès maintenant et dans 5 ans.

---

---

## Revue de presse :

Natalie Richard, La Tribune, Nov 2023

2020 est le premier millésime du projet fort réussi d'Anne Collard. Un vin d'une élégance généreuse et chaleureuse, aux notes de cassis et de cacao, pointées de thym citronné, sur une finale poivrée. Le tout est produit sans sulfites, en fermentation spontanée avec levures indigènes, dans des cuves de béton où le vin est laissé en maturation de huit à douze mois avant d'être embouteillé. Pour vous mettre en contexte, il y a d'abord le Château Mourgues du Grès qui est considéré comme l'un des meilleurs vignobles de la Costière de Nîmes, depuis que François Collard a pris la relève de son père en 1990, en collaboration avec son épouse Anne. Puis en 2019, Anne Collard achète 30 hectares de vignes à Comps, un terroir

---

particulièrement venteux et propice à la culture biologique, situé à six kilomètres du château. Elle mène son projet en collaboration avec l'expertise de son fils Romain au vignoble et de son mari François à la cave, pour élaborer seulement deux cuvées en petite quantité, celle-ci et «Aube» qui est produite à partir de vieilles vignes. Des vins vibrants et équilibrés qui sont vinifiés au Château Mourgues du Grès, dans de nouvelles installations.

<https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2023/11/30/cinq-vins-pour-harmoniser-decembre-G4NHEYYOYJHPXLNAZMD77VQMA4/>