



Producteur : Château Mourgues du Grès

SAQ (CCNP) : 15208488

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 23.60 \$

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.

Élevage : Élevage en cuve pendant 8 mois.

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

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/>