



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS

Terre d'Argence

IGP Pont du Gard
Blanc

La matière alliant longueur et profondeur

Les vignes se situent sur le terroir de la Terre d'Argence entre Rhône et Camargue. Il appartenait à l'Evêché d'Arles du XIème au XIXème siècle d'où un rattachement millénaire à la Provence. Son nom est lié aux reflets argentés des feuilles d'aulnes et d'oliviers ondulant sous le Mistral ainsi qu'à la richesse du vin.

L'IGP Pont du Gard offre beaucoup de créativité avec un assemblage original ; l'alliance de cépages rhodaniens (Viognier et Roussanne) à un cépage du Sud-Ouest (Petit Manseng, d'où classement IGP « Pont du Gard »). Ce célèbre aqueduc romain, situé à proximité du domaine, évoque la richesse de notre situation de carrefour et un trait d'union à la croisée des deux régions.

La Méditerranée quant à elle, grâce à sa brise estivale, équilibre le vin et permet le développement d'une palette aromatique riche.



Vieilles vignes de Viognier et Petit Manseng avec une touche de Roussanne

Vieilles vignes à petits rendements (35 hl/ha)

Vinification sans soufre pour d'avantage de pureté et d'éclat du fruit. Un léger ajout à la mise en bouteille assure la stabilité du vin.

Elevage pendant un an pour 2/3 en cuve et 1/3 en demi-muids.



Robe

Brillante, jaune dorée.



Nez

Intense de fruits frais à chair jaune (abricot, pêche), avec des notes grillées et florales (aubépine, verveine).



Bouche

Puissante, fruitée (pêche, abricot) et florale (verveine et acacia). Finale est longue et minérale avec une touche saline liée aux brises marines.



Accords

Viandes blanches (veau aux girolles), noix de st Jacques, cuisine indienne et fromages (Cantal ou Pélardon des Cévennes).



Garde

A décanter de préférence. S'apprécie dès maintenant ou dans 5 ans.



Disponible en
75 cl, Magnum

Lire la presse



La presse en parle



Millésime 2016 - Guide DUSSERT - GERBER des vins 2019

“ Vieilles vignes de Viognier et Petit Manseng, avec une touche de Roussane, de bouche fraîche et souple à la fois, il est persistant au palais, un vin avec des arômes de fougère et de fruits. ”



Millésime 2016 – DECANTER Word Wine Awards Juillet 2017, meilleure IGP Coteaux du Pont du Gard

“ Un nez charmeur et élégant qui présente les caractéristiques du viognier: fruit à noyau, mange séchée et zeste d'orange. Riche et intense avec des arômes pétaradants de pêche, une minéralité métallique et de subtiles épices dues à l'élevage sur la finale. ”

Note : 95/100 - Médaille de platine + Meilleur de sa catégorie



Millésime 2013 - BETTANE & DESSEAUVE 2017 Coup de cœur

“ Magnifique exemple d'assemblage réussi, où chaque élément construit un ensemble très harmonieux. Complexe et raffiné, le viognier donne ses notes florales, la roussanne ses épices et herbes aromatiques, le grenache souplesse et richesse. Fin et tendu, c'est un régal. ”

Note : 16/20

Millésime 2016 - Bettane & Desseauve, date de parution : 2019

Note : 15/20



Millésime 2013 - LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2016

Note : 15/20



Suivez nous sur :



@mourguesdugres



@mourguesdugres



Château Mourgues du Grès

Château Mourgues du Grès

François & Anne COLLARD - 1055 Chemin Mourgues du Grès 30300 Beaucaire
tél +33 (0)4.66.59.46.10 mourguesdugres.com chateau@mourguesdugres.com