



Equinoxe

Château Mourgues du Grès

AOP Costières de Nîmes - Rouge - 2012

Equinoxe évoque l'équilibre de la nature quand la soleil et la lune se partagent équitablement le temps.

Les vendanges coïncident à ce changement de saison quand les vieilles vignes offrent de belles maturités.

Nous souhaitons exprimer toute la complexité aromatique de notre terroir à travers nos plus vieilles vignes. Cuvée racée et précise s'appuie sur l'élégance et l'harmonie plutôt qu'une simple démonstration de puissance.

Cépages

Equilibre des cépages également où s'assemblent Grenache (40%), Syrah (40%) et Carignan (20%), à rendement de 20-25 hl/ha.

Age moyen des vignes : 45 ans

Vinification

Vinification traditionnelle, macération de 3 à 4 semaines en cuve béton.

18 mois d'élevage apportent harmonie, plénitude et finesse.

50% en fût de 500 litres et 50% en fût de 228 litres d'un vin.

Pas de collage ni filtration.

Robe

Franche, rubis profond.

Nez

Notes de fruits noirs, senteurs de garrigue, cigare et encens.

Bouche

Suave et généreuse aux tannins fondus alliant délicatement la puissance et la rondeur.

Accords

Carafé préalablement une à deux heures.

Accompagnera parfaitement un magret de canard, lièvre à la royale, pintade farcie...

A savourer dès maintenant et dans les 10 ans .

Presse

2011 Revue du Vin de France

14,5/20

Date de parution : 2016

« Equinoxe 2011 [...] s'appuie sur une chair nourrie par des tanins souples avec une belle intégration de son élevage. »

2012 Bettane et Desseauve - Coup de ♥

14,5/20

Date de parution : 2016

« Grain poudré, ensemble civilisé avec une certaine forme de race. »

2012 Revue du Vin de France

14,5/20

Date de parution : 2017

« Equinoxe 2012 s'affirme par des tannins plus fins et un beau délié (...) »

2011 - THE WINE ADVOCATE

90/100

« [...]fruits noirs, épices et réglisse. Equinoxe 2011 a une belle persistance aromatique, une pureté de fruits ainsi qu'une belle structure en bouche. [...] c'est une belle bouteille de bin à boire dans les 4-5 ans.

