



# Domaine MOURGUES DU GRÈS

En piémont des Costières de Nîmes, le Château Mourgues du Grès est niché entre vignes, garrigue et vergers. Cette biodiversité est précieuse dans leur démarche en agriculture biologique.

"Je regagne l'exploitation familiale en 1990, confiant dans le potentiel du terroir et les perspectives qu'offre la nouvelle Appellation Costières de Nîmes.

Un travail précis dans le vignoble associé à un goût de l'innovation mènent à la première mise en bouteille en 1993. Je cherche à révéler la pureté du fruit, pour des vins qui combinent richesse et minéralité. Cet équilibre original contribue à la reconnaissance du domaine.

Animé par la passion et la recherche de la précision, j'espère faire vibrer ce beau terroir pour votre plus grand plaisir." François Collard

Anne, l'épouse de François Collard l'accompagne dans cette aventure pour lancer la commercialisation des vins.

Son expérience d'urbaniste-géographe contribue à un attachement tout particulier à l'environnement et aux paysages.

Dans les vignes comme en cave, tous les gestes sont guidés par l'écoute de la Nature, le respect du terroir et de l'Environnement.

En 2014, certification officielle en Agriculture Biologique et certification Demeter pour la conduite du vignoble en Biodynamie sur l'ensemble du domaine.

Depuis 2015, les vinifications sont menées avec un faible apport en soufre pour davantage de pureté et d'éclat du fruit. Une filtration très légère à la mise en bouteille assure la stabilité des vins.





# Domaine MOURGUES DU GRÈS

Les Vins Blancs

Costières de Nîmes

Les Vins Rouges

Costières de Nîmes

Les Vins rosés

Costières de Nîmes