



M

VIGNOBLES MOURGUES

Château Bel-Air – Rouge 2020

AOP Bordeaux



Assemblage

56% Merlot, 27% Cabernet Sauvignon et 17% Cabernet Franc



Vinification

2020 a été un millésime solaire à Bordeaux, avec des températures élevées, ce qui a engendré des vins charnus. Les raisins ont été sélectionnés parmi les meilleures vignes de la propriété familiale. Les grappes sont cueillies méticuleusement, éraflées à la parcelle puis foulées en arrivant au chai. Chaque cépage est vinifié séparément. Les fermentations alcoolique et malolactique se font en cuves inox thermorégulées, pour optimiser l'extraction de la couleur, des arômes de fruits et des tanins. Pour cette cuvée, les vins ont été élevés sous bois pendant un minimum de 6 mois, au contact de staves (douelles) de chêne français. L'assemblage final donne un vin d'un très bel équilibre avec un profil fruité, légèrement boisé, relevé par des tanins souples et bien intégrés.



Notes de dégustation

- Œil: belle robe violette, aux reflets rubis
- Nez: frais et mûr, avec des notes de cassis, de laurier et de poivron frais, enveloppées de touches chocolatées.
- Bouche: souple et charnue, où se mêlent des arômes de cerises noires et de myrtilles, avec une trame tannique digeste.



Accords mets/vins

Cette cuvée saura très bien s'accorder avec les plats à base de viande rouge, rôtie ou mijotée, des fromages âgés et des desserts au chocolat.



Titre alcoométrique

14% vol.



Température de service

Servir légèrement frais (14° - 16°)

L'héritage des vignobles Mourgues: une histoire de famille.

Le domaine familial des Vignobles Mourgues est situé en Entre-Deux-Mers, à Landerrouat (environ 80 km à l'est de Bordeaux). L'actuel gérant, Jérémy Mourgues, a repris le flambeau de l'entreprise familiale en 2005, après des études en vins et spiritueux, puis une école de commerce. Ses grands-parents puis ses parents lui ont inculqué les valeurs familiales: humilité, travail et persévérance. Le domaine s'étend aujourd'hui sur 395 hectares: 315 hectares en AOP Bordeaux et 80 hectares en IGP Atlantique. Véritable expert en viticulture, Jérémy gère aussi une société de prestations en travaux viticoles et de nombreux Châteaux prestigieux à Bordeaux font appel à ses services. Depuis 2019, Jérémy produit ses propres bouteilles de vins, en utilisant les meilleurs raisins de ses vignobles. Grâce à son chai modernisé, Jérémy et son œnologue Florent se plaisent à élaborer des vins à l'image du magnifique terroir d'où les raisins sont issus: fruités et généreux, des vins de gastronomie et de partage. Ils peuvent aussi compter sur les conseils des experts d'Hubert de Bouard Consulting. La propriété est certifiée Haute Valeur Environnementale, témoignant de l'engagement de la famille Mourgues dans une agriculture raisonnée. Par des pratiques de préservation de l'environnement, ils valorisent la précieuse terre de leurs ancêtres. Jérémy travaille ardemment sur un superbe projet d'agroforesterie avec 4 hectares de vignes cultivées en biodynamie. Cette propriété deviendra bientôt un lieu privilégié pour l'œnotourisme.