



# M

## VIGNOBLES MOURGUES

### Château Segonzac la Forêt – Rouge 2021

#### AOP Bordeaux



#### Assemblage

45% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon et 13% Cabernet Franc



#### Vinification

2021 a été un millésime plus frais que la normale à Bordeaux, avec moins d'ensoleillement, ce qui a favorisé l'équilibre dans les vins. 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, un élevage de 9 mois minimum a été réalisé sur les vins, au contact de staves de chêne français. L'assemblage final donne un vin d'un très bel équilibre entre l'acidité et le fruit, relevé par des tanins bien intégrés, et où le bois vient sublimer le fruit.



#### Notes de dégustation

- Œil: robe rouge pourpre intense, aux reflets violines.
- Nez : expressif et sans retenue, bouquet associant un fruité soutenu à un boisé généreux aux accents de vanilles, cacao et moka.
- Bouche: frais et équilibré, arômes puissants de myrtilles et de mûres, qui reposent sur des tanins fins et crayeux.



#### Accords mets/vins

Cette cuvée pourra être servie avec une lamproie à la bordelaise, un rôti de bœuf, un risotto aux cèpes ou bien encore des fromages âgés.



#### Titre alcoométrique

13% 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.