



VIGNOBLES MOURGUES



Château Talmont – Rosé 2022

AOP Bordeaux



Assemblage
100% Merlot



Vinification

2022 a été un millésime solaire à Bordeaux, avec des températures élevées, ce qui a engendré une belle aromatique et un équilibre intéressant entre l'acidité et le fruit dans les vins blancs et rosés. Pour cette cuvée, les raisins ont été sélectionnés parmi les meilleures vignes de la propriété familiale. Les grappes sont cueillies méticuleusement, de nuit, afin de bénéficier des températures plus fraîches, optimisant la qualité des jus. La couleur des jus est obtenue par un pressurage pneumatique délicat, ce qui permet de garantir de la fraîcheur et des arômes de fruits dans les moûts. La fermentation alcoolique se fait en cuves inox thermorégulées, pour favoriser l'extraction des arômes de fruits frais, typiques du Merlot. L'assemblage final donne un vin harmonieux, avec de la fraîcheur et de la rondeur, révélant des arômes gourmands de baies rouges.



Notes de dégustation

- Œil: jolie robe rose saumon, aux reflets lumineux.
- Nez: floral, avec des notes de pétales de roses et de menthe. Touches de fruits rouges, mêlant la groseille et la cerise.
- Bouche: élégant et vif, légèrement épicée, arômes de fruits rouges frais, de fraises notamment, relevés par des notes de bonbon anglais et de poires.



Accords mets/vins

Ce vin rosé sera idéal pour accompagner des tapas, des salades de pâtes, des fruits de mer, des légumes grillés ou des tartes aux fruits.



Titre alcoométrique
13% vol.



Température de service
Servir frais (8° - 10°)

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.