



# M

## VIGNOBLES MOURGUES



# Château Talmont – Rouge 2020

## AOP Bordeaux



### Assemblage

64% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon, 10% 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, une petite partie des vins a été élevée sous bois pendant un minimum de 6 mois, au contact de staves (douelles) de chêne français. L'assemblage final donne un vin structuré avec de la gourmandise, où le fruit est puissant et bien équilibré avec les tanins.



### Notes de dégustation

- Œil: robe rouge carmin aux reflets violacés brillants.
- Nez: par une légère aération après ouverture, ensemble de petits fruits rouges rehaussés d'une touche de cassis et de groseilles compotées.
- Bouche: ronde et élancée, qui confirme les arômes de fruits rouge compotés. Finale agréable, agrémentée de notes de café et chocolat.



### Accords mets/vins

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec des viandes et légumes grillés, des pizzas, des planches de fromages et charcuteries, ou des desserts au chocolat.



### Titre alcoométrique

13,5% 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.