



VIGNOBLES MOURGUES



Château Talmont – Sauvignon 2022

AOP Bordeaux Blanc



Assemblage

85% Sauvignon Blanc, 12% Sémillon, 3% Merlot Blanc



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. Un pressurage pneumatique délicat puis une stabulation à froid permettent d'extraire un maximum de fraîcheur et d'arômes de fruits blancs dans les moûts. La fermentation alcoolique se fait en cuves inox thermorégulées, permettant de garantir de la fraîcheur et des arômes d'agrumes, typiques du Sauvignon Blanc. L'assemblage final donne un vin subtil et élégant, où le fruit et l'acidité s'harmonient parfaitement.



Notes de dégustation

- Œil: robe jaune citron éclatante, aux reflets verts.
- Nez: exotique, notes prononcées d'agrumes frais (pomelo, orange), combinées à des notes florales et minérales.
- Bouche: fraîche et élégante, arômes complexes d'agrumes et de fruits de la passion. Finale agréable, avec des notes de litchis et zeste de citron.



Accords mets/vins

Ce vin blanc sera idéal pour accompagner des fruits de mers (huîtres, moules, sushis...), des asperges, des poireaux, ou des desserts à base de fruits secs.



Titre alcoométrique

12% vol.



Température de service

Servir frais (8° - 10°C)

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.