



VIGNOBLES MOURGUES



HECLA Cabernet Sauvignon 2022

IGP Atlantique



Assemblage

100% Cabernet Sauvignon



Vinification

2022 a été un millésime solaire en Lot-et-Garonne, avec des températures élevées, ce qui a engendré des vins rouges charnus et aromatiques. Pour cette cuvée, 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. Une macération pré-fermentaire à chaud est ensuite réalisée, afin d'obtenir des arômes de fruits concentrés. La fermentation alcoolique se fait en cuves inox thermorégulées, pour favoriser l'extraction des arômes, de la couleur et des tanins; puis, la fermentation malolactique a lieu pour rendre le vin plus soyeux et lui apporter de la rondeur. Une petite quantité de sucre est ajoutée à l'assemblage final (environ 3 g/L), donnant un vin gourmand et puissant, où le fruit s'harmonise avec les tanins.



Notes de dégustation

- Œil: robe rouge rubis brillante.
- Nez: puissant et complexe, notes de confiture de fruits rouges (cerise et cassis), notes florales, mêlées à des notes torrifiées et de moka.
- Bouche: suave et gourmande, avec une structure tannique toute en rondeur; arômes de fruits rouges, d'épice douce et de poivrons grillés.



Accords mets/vins

Ce vin rouge s'accordera très bien avec de la viande rouge marinée, du chorizo grillé, des plats épicés, un plateau de fromages ou du chocolat.



Titre alcoométrique

13,5% vol.



Température de service

Servir frais (12° - 14°)

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

La gamme HECLA est élaborée par les Vignobles Mourgues, un domaine familial situé en Entre-Deux-Mers, à Landerrouat, à la frontière entre Gironde et Lot-et-Garonne. 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. Le nom HECLA a été choisi par Jérémy en clin d'œil à ses 2 filles HEloïse et CLArisse. 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 également compter sur les conseils des experts d'Hubert de Bouard Consulting. La propriété est certifiée HVE (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.

