



VIGNOBLES MOURGUES



HECLA Rosé 2021

IGP Atlantique



Assemblage
100% Cabernet Franc



Vinification

2021 a été un millésime plus frais que la normale en Lot-et-Garonne, avec moins d'ensoleillement, ce qui a favorisé l'équilibre 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 aussi de garantir de la fraîcheur et des arômes de fruits dans les jus. La fermentation alcoolique se fait en cuves inox thermorégulées, pour favoriser l'extraction des arômes de fruits frais. L'assemblage final donne un vin élégant et très plaisant, avec un bel équilibre entre l'acidité et le fruit.



Notes de dégustation

- Œil: jolie robe rose saumon, aux reflets lumineux.
- Nez: très floral, avec des notes de pétales de roses et de menthe. Touches de fruits rouges notamment la groseille.
- Bouche: élégant et vif, légèrement épicée, arômes de petits fruits rouges frais, 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, un steak de thon mariné, des légumes grillés ou des tartes aux fruits.



Titre alcoométrique

12% vol.



Température de service

Servir bien frais (8° - 10°)

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.

