



VIGNOBLES MOURGUES



HECLA Sauvignon 2022

IGP Atlantique



Assemblage

100% Sauvignon Blanc



Vinification

2022 a été un millésime solaire en Lot-et-Garonne, 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 permet d'extraire un maximum de fraîcheur et d'arômes de fruits 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 rond, avec un bel équilibre entre l'acidité et le fruit.



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, adossés à une très belle sucrosité. Aromes de litchis et zeste de citron en fin de bouche.



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 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.

