



# M

## VIGNOBLES MOURGUES



# Château Bel-Air – Rouge 2022

## AOP Bordeaux



### Assemblage

48% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc



### Vinification

2022 a été un millésime solaire à Bordeaux, avec des températures élevées, ce qui a engendré des vins charnus et aromatiques. Les raisins ont été sélectionnés parmi les meilleures vignes de la propriété familiale. Les grappes ont été cueillies méticuleusement, éraflées à la parcelle puis foulées en arrivant au chai. Chaque cépage a été vinifié séparément. Les fermentations alcoolique et malolactique ont eu lieu dans des cuves inox thermorégulées, afin d'optimiser l'extraction de la couleur, des arômes de fruits et des tanins. Pour cette cuvée, les vins ont été élevés sous bois pendant un minimum de 6 mois, au contact de staves (douelles) de chêne français. L'assemblage final donne un vin gourmand et bien équilibré, où le bois se met au service du fruit, avec une belle structure tannique.



### Notes de dégustation

- Œil: belle robe pourpre profonde
- Nez: très aromatique, notes de petits fruits rouges, myrtilles et chocolat noir, réhaussées par une pincée de vanille bourbon et caramel.
- Bouche: droite et ronde, arômes gourmands de fruits noirs charnus et de noisette. Finale élégante, légèrement épicée, avec des tanins agréables.



### Accords mets/vins

Ce vin rouge s'accordera idéalement avec un suprême de volaille, un gratin de pommes de terre, de la cuisine asiatique et des fromages affinés.



### Titre alcoométrique

13,5% vol.



### Température de service

Servir très 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.