



VIGNOBLES MOURGUES



Château Segonzac la Forêt – Rouge 2022

AOP Bordeaux



Assemblage

45% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 17% 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, un élevage de 9 mois minimum a été réalisé sur les vins, au contact de staves et de barriques de chêne français. L'assemblage final donne un vin très bel équilibré et gourmand, avec des tanins bien intégrés, avec un boisé fondu qui vient sublimer le fruit.



Notes de dégustation

- Œil: belle robe noire intense, avec des reflets brillants
- Nez : expressif, bouquet subtil où les notes fumées d'élevage, de vanille et de petits fruits rouges mûrs se marient harmonieusement.
- Bouche: frais et équilibré, arômes de mûres et de chocolat noir, adossées à un boisé fondu réhaussant les tanins et un soupçon d'épices



Accords mets/vins

Ce vin rouge généreux saura très bien accompagner des viandes mûrées, du confit de canard, des pommes de terres aux cèpes et des fromages âgés.



Titre alcoométrique

13,5% vol.



Température de service

Servir 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.