



M

VIGNOBLES MOURGUES



Château Talmont – Rouge 2022

AOP Bordeaux



Assemblage

59% Merlot, 31% Cabernet Sauvignon, 10% 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 sont cueillies méticuleusement, éraflées à la parcelle puis foulées en arrivant au chai. Chaque cépage est vinifié séparément. Les fermentations alcoolique et malolactique se font en cuves inox thermorégulées, pour optimiser l'extraction de la couleur, des arômes de fruits et des tanins. Pour cette cuvée, une petite partie des vins a été élevée sous bois, au contact de staves (douelles) de chêne français. L'assemblage final donne un vin élégant et structuré, avec de la gourmandise, où le fruit est puissant et bien équilibré avec les tanins.



Notes de dégustation

- Œil: robe rouge cerise brillante
- Nez: profil fruité, moderne et généreux, association de petits fruits rouges à des touches plus florales, notamment de café et de vanille
- Bouche: ensemble harmonieux, gourmand et rond, renforcé par des nuances de fruits noirs acidulés et des arômes de cacao. Tanins crémeux.



Accords mets/vins

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec des viandes grillées, des légumes rôtis au four, des risottos, du fromage ou des desserts au chocolat.



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.