

Château Talmont

AOP Bordeaux - 2024 - **ROSÉ**



PRÉSENTATION

"J'ai la chance d'avoir été élevée dans un cadre magnifique : une magnifique bâtisse du 17ème siècle, entourée de vignes, de forêts et d'un lac. J'ai hérité de cette propriété de mes grands-parents. J'y travaille depuis 2005 avec mon père, qui a intégré le domaine familial il y a 35 ans.

Naturellement ambitieux, nous voulions faire de notre domaine une grande entreprise. À l'origine, nous avons 6 ha, aujourd'hui nous en avons 300. Afin de répondre à la demande des clients, nous avons développé plusieurs appellations et nous nous sommes diversifiés en utilisant des cépages oubliés. Nous avons même utilisé des cépages inconnus de la région.

Nous visons une croissance importante, mais toujours en tenant compte de la qualité et du respect de l'environnement. Nous sommes certifiés en agriculture raisonnée."

Jérémy Mourgues

LE VIN

CÉPAGES: Cabernet franc, Merlot

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Traditionnels.

DÉGUSTATION

La robe offre une couleur rose pétale.

Le nez est agréable, mélange de fruit frais d'agrumes et de bonbon anglais.

La bouche est fraîche et longue.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 10°C

ACCORDS GOURMANDS: Tartare de thon aux agrumes, Salade de pastèque, feta et menthe ou Poulet grillé aux herbes de Provence. La fraîcheur des agrumes et la texture délicate du thon, l'association sucrée-salée de la pastèque et de la feta, ainsi que les herbes aromatiques et le léger goût fumé du poulet grillé s'harmonisent parfaitement avec ce rosé vif et fruité.

