

LA PIE COLETTE 2020 ROUGE

MOUTHES LE BIHAN



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC00804-1-1.jpg

Vin de fruit, très peu tannique à boire autour d'un repas convivial, charcuterie, grillades, tapas...

- Merlot 85%
- Malbec 15%

Accords mets et vins

Ce vin se dégustera avec des rillettes de canard, de la caille, du magret grillé, ou encore du jambon braisé. Certifié Gueuleton.

Détails

Domaine : Mouthes Le Bihan

Couleur : Rouge

Effervescent : Non

Millesime : 2020

Degrès : 14 %

Viticulture : Biologique

Primeur : Non

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Merlot

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Côte de Duras

Caractéristiques

Terroir : Argilo-limoneux

Cépage : 85% Merlot, 15% Malbec

Vendange : Manuelles et mécaniques

Viticulture : Biologique

Vinification : Egrappage, pas de foulage, fermentation en levures indigènes en cuve inox, macération lente avec refroidissement pendant une semaine, écoulage, fermentation malolactique

Elevage : 12 mois en cuve inox, assemblage et mise en bouteille sans collage avec filtration lâche sur plaque

Dégustation

Robe : Rubis, reflets pourpres et brillant

Nez : Fruits rouges, cassis, cerises, légèrement fumé et poivré

Bouche : Gourmand, fruit rouges, tanins fins,

Finale : Longue et épicée

Garde : 8 ans

Température de service : 14°

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 2000, Catherine et Jean-Mary Le Bihan dirigent le domaine, les vins sont produits de la façon la plus naturelle possible, tout en respectant les règles de l'agriculture biologique. Leur domaine vit grâce aux vignes et au vin mais pas seulement, en effet, ils ont aussi ouvert des gîtes et Catherine le Bihan fait partager sa passion pour les chevaux. L'élevage de ces derniers a débuté il y a 25 ans, ils sont nourris avec du foin et des céréales bio, à l'image de la viticulture et la philosophie du Domaine.

