

VIEILLEFONT 2017 ROUGE

MOUTHES LE BIHAN

image not found

https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC01122-1-1.jpg

Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Apprécié pour sa longueur en bouche, il est doté d'un léger arôme de boisé très agréable.

- Cabernet Sauvignon 75%
- Merlot 25%

Accords mets et vins

Ce côte de Duras s'accordera avec un pigeon aux épices, un magret de canard grillé, ou encore de l'agneau.

Détails

Domaine : Mouthes Le Bihan

Couleur : Rouge

Effervescent : Non

Millesime : 2017

Degrès : 13 %

Viticulture : Biodynamie

Primeur : Non

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Cabernet Sauvignon

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Côte de Duras

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : 75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biodynamique

Vinification : Tri à la vigne, égrappage, fermentation en levures indigènes en cuve inox, macération lente avec refroidissement, fermentation malolactique

Elevage : 36 mois en fûts de chêne, sans collage ni filtration sur plaque

Dégustation

Robe : Rubis, reflets grenat brillant

Nez : Fruits noirs frais, cassis, mûres ainsi que des arômes de cuir

Bouche : Rond et velouté, boisé très fin

Garde : 10 ans

Température de service : 15°

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 à 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.



https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png