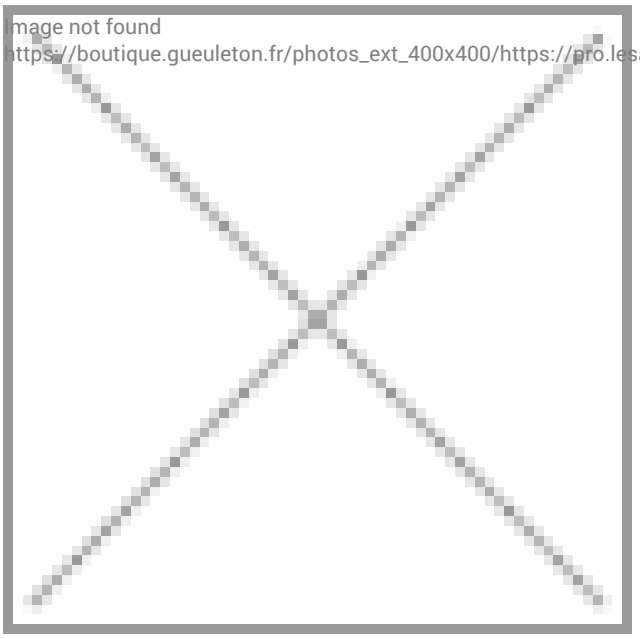
VIEILLEFONT 2017 ROUGE

MOUTHES LE BIHAN



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

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°

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

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.

Image not found
https://boutique.gueuleton.fr//photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png