LA PIE COLETTE 2020 ROUGE

MOUTHES LE BIHAN

Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

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

Effervescent : non
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
Couleur : Rouge
Millesime : 2020
Domaine : Mouthes Le Bihan

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°

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

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.

Plaisirs du vin
La Rochelle