L'AIMÉ CHAI 2018 ROUGE

MOUTHES LE BIHAN

Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Ce rouge est léger et frais conviendra à toutes les occasions et circonstances.

- Merlot 70%
- Cabernet Sauvignon 15%
- Cabernet Franc 10%
- Malbec 5%

Accords mets et vins

Ce vin léger s'accordera aussi bien avec un casse-croûte qu'avec une daube de bœuf en passant par une salade gésier ou encore un ragoût de fèves.

Détails

Millesime : 2018
Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Primeur : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Domaine : Mouthes Le Bihan
Couleur : Rouge
Effervescent : non
Appellation : AOP Côte de Duras
Bio : oui

Dégustation

Robe : Grenat
Nez : Sur les fruits frais, cassis, mpures, point mentolée, garrigue
Bouche : Rond, frais
Finale : Soyeuse, fondue et saline
Garde : 6 ans
Température de service : 14°

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire et argilo-limoneux
Cépage : 70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc et 5% Malbec
Vendange : Mécaniques
Viticulture : Biologique
Vinification : Tri, égrappage, fermentation en levures indigènes en cuve inox, macération lente avec refroidissement, fermentation malolactique

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
Marmande