

LES APPRENTIS 2018 ROUGE

MOUTHES LE BIHAN



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Superbe longueur dans cette cuvée, sublimée avec des arômes de fruits noirs et de bois.

- Merlot 70%
- Cabernet franc 30%

Accords mets et vins

Tournedos Rossini, pièce de bœuf aux cèpes, poularde truffée, et encore bien d'autres plats se dégusteront avec ce vin.

Détails

Millesime : 2018
Degrès : 13 %
Viticulture : Biodynamie
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 : Rubis, reflets grenat
Nez : Fruits rouges concentrés, finement boisé, épicé et vanillé
Bouche : Rond et dense de fruits rouges et noirs, boisé fin et noble
Finale : Longue
Garde : 15 ans
Température de service : 15°

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire à silex et limon éolien
Cépage : 70% Merlot, 30% Cabernet franc
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biodynamique
Vinification : Tri à la vigne, égrappage, tri sur table vibrante, fermentation en levures indigènes en cuves inox, macération lente avec refroidissement, fermentation malolactique
Elevage : 36 mois en fûts de chêne, mise en bouteille avec une légère 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 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.

