

# LA PIE COLETTE 2021 ROUGE

MOUTHES LE BIHAN



Région viticole Sud-Ouest AOP Côtes de Duras

Le fer de lance du domaine, la Pie Colette Rouge est un vin de fruit, très peu tannique, à boire sur la charcuterie, les grillades etc. Un vrai vin de picole!

## Accords mets et vins

Apéritif, planche de charcuteries, garbure, osso-bucco, côte de porc charcutière, ongle à l'échalotte, foie de veau en persillade, Brie...

## Détails

Région : Sud-Ouest  
Nom du vigneron : Catherine et Jean Mary Le Bihan  
Appellation : Côtes de Duras AOP  
Domaine : Mouthes Le Bihan  
Millesime : 2021  
Couleur : Rouge  
Contenance : 75 cl  
Cépages : Merlot, Malbec  
Bio : Oui  
Viticulture : Biodynamie  
Degrès : 13% vol

## Caractéristiques

Terroir : Argilo-limoneux  
Cépage : 90% Merlot, 10% Malbec  
Vendange : Manuelles et mécaniques mi-septembre.  
Viticulture : Biodynamie  
Vinification : Egrappage, pas de foulage, fermentation en levures indigènes en cuve inox, macération lente avec refroidissement pendant une semaine, écoulage, fermentation malolactique.  
Elevage : 18 mois en cuve inox. Assemblage et mise en bouteille début juin 2023 sans collage avec une filtration lâche sur plaque.

## Dégustation

Robe : Rubis clair, limpide.  
Nez : Frais de fruits rouges (fraise, fraise des bois, groseille) et d'épices.  
Bouche : Attaque fraîche et fruité, acidulée, facile à boire.  
Finale : Persistante sur la fraîcheur et le fruit.  
Garde : 5 ans  
Température de service : 15°C

## Histoire du domaine

Au cœur d'une AOC parmi les toutes premières de France à être reconnue (1937 !) se trouvent Cathy & Jean-Mary. Quand ils décident de faire du vin, au tout début des années 2000, ils n'y connaissent pas grand-chose...mais sont déterminés à le faire bien. Comme à peu près tout ce qu'ils entreprennent, la passion et le sens de l'effort dirigent leur action. Quelques chiffres ? Aujourd'hui, ils travaillent près de 23 hectares de vignes en biodynamie, disposent également de 130 hectares de terre qui leur permettent de produire des céréales mais aussi d'offrir un magnifique terrain de jeu aux chevaux du haras qu'ils ont développé. Ils sont aussi les seuls à cultiver de la vigne sur le plateau de Soumensac : des sols difficiles à travailler, de très faibles risques de gelée...mais des terroirs uniques. Avec les années, ils sont parvenus à développer une gamme de vins très complète, du blanc, du rosé et du rouge, du vin de soif et du vin de gastronomie.

