

# VIEILLEFONT 2020 ROUGE

MOUTHES LE BIHAN



Région viticole Sud-Ouest AOP Côtes de Duras

Vin intermédiaire entre la pie Colette rouge et Les Apprentis, le Vieillefont rouge est vinifié en fûts de chênes. C'est un excellent rapport qualité/prix.

## Accords mets et vins

Magret de canard au romarin, Bavette à l'échalote, Filet mignon à la moutarde, Carré d'agneau aux herbes, Joue de porc braisée...

## Détails

Région : Sud-Ouest  
Nom du vigneron : Catherine et Jean Mary Le Bihan  
Appellation : Côtes de Duras AOP  
Domaine : Mouthes Le Bihan  
Millesime : 2020  
Couleur : Rouge  
Contenance : 75 cl  
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon  
Bio : Oui  
Viticulture : Biodynamie  
Degrès : 13% vol

## Dégustation

Robe : Rubis limpide, reflets pourpres  
Nez : Fin et complexe, actuellement un peu fermé, s'ouvrant sur des notes de fruits frais (mûre, cassis, groseille...) et d'épices (poivre de Sichuan). Boisé fin.  
Bouche : Fraîche, agréable, légèrement tannique. On y retrouve les fruits du nez et une belle profondeur.  
Finale : Longue et fraîche.  
Garde : 10 ans et plus  
Température de service : 16°C - un carafage est recommandé

## Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire, altitude 120 à 175 mètres, densité 5000 pieds/hectare.  
Cépage : 90% Merlot, 10% Cabernet-Sauvignon  
Vendange : Manuelles fin septembre  
Viticulture : Biodynamique  
Vinification : Eraflage total, vinification en cuves béton avec levures indigènes, peu d'extraction, macération jusqu'à la fin de la fermentation.  
Elevage : 18 mois en fûts de chêne. Mise en bouteille sans collage avec une filtration lâche sur plaque.

## 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.

