

TERRE À PIE 2020 ROUGE

MOUTHES LE BIHAN



Région viticole Sud-Ouest AOP Côtes de Duras

Dernière née, cette cuvée Terre à Pie est une sélection des meilleurs terroirs du domaine. Travaillés en infusion, les trois cépages qui la compose donnent un vin facile à boire, léger et équilibré : une thérapie naturelle et sans chimie.

Accords mets et vins

Apéritif, Rillettes de canard, Caille aux raisins, cromesquis de pied-de-cochons, jambon braisé, daurade à l'oriental...

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, Malbec
Bio : Oui
Viticulture : Biodynamique
Degrès : 13% vol

Dégustation

Robe : Rubis, reflets pourpres, brillant
Nez : Fruits rouges, groseilles, cerises, violette, légèrement épicé
Bouche : Gourmande, légère et digeste, fruits rouges, texture soyeuse, pas de tanins
Finale : Finale fruitée
Garde : 6 ans
Température de service : 14°C

Caractéristiques

Terroir : Sélection des jolis terroirs du domaine - argilo-calcaire à silex (Merlot-Malbec), argilo-calcaire (Cabernet Sauvignon).
Cépage : 1/3 Merlot, 1/3 Malbec, 1/3 Cabernet Sauvignon
Vendange : Manuelles fin septembre
Viticulture : Biodynamique
Vinification : Egrappage, pas de foulage, macération courte avec refroidissement pendant une semaine, et écoulage dès le début de la fermentation en levures indigènes, fermentation malolactique.
Elevage : 6 mois en cuve béton. Assemblage et mise en bouteille sans collage avec une filtration lâche sur plaque fin mai 2021.

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.

