

L'AIMÉ CHAI 2019 ROUGE

MOUTHES LE BIHAN



Région viticole Sud-Ouest AOP Côtes de Duras

Ce vin léger aux tanins polis conviendra en toutes circonstances du matin au soir et du soir au matin...d'où son nom.

Accords mets et vins

Apéritif, terrine de campagne, chipolatas grillés, lasagne de bœuf, parmentier de canard, crozets au sarrazin, tomme de vache...

Détails

Région : Sud-Ouest
Nom du vigneron : Catherine et Jean Mary Le Bihan
Appellation : Côtes de Duras AOP
Domaine : Mouthes Le Bihan
Millesime : 2019
Couleur : Rouge
Contenance : 75 cl
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec
Bio : Oui
Viticulture : Biodynamie
Degrès : 13% vol

Dégustation

Robe : Grenat clair, brillant
Nez : Concentré de petits fruits noirs frais (mûre, myrtille). On distingue des notes d'artichauts, de menthe et de mousse.
Bouche : L'attaque est ronde, souple et soyeuse. Un milieu de bouche d'un bel équilibre entre maturité des raisins, fraîcheur et gourmandise. Parfait à boire maintenant.
Finale : Fraiche et fruité.
Garde : 5 ans
Température de service : 16°C

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire et argilo-limoneux
Cépage : 40% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20 % cabernet franc, 20% Malbec
Vendange : Mécaniques fin septembre
Viticulture : Biodynamique
Vinification : Tri, égrappage, fermentation en levures indigènes en cuve inox, macération lente avec refroidissement, fermentation malolactique.
Elevage : 36 mois en cuve. Assemblage et 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.

