

LA PIE COLETTE 2020 BLANC

MOUTHES LE BIHAN



Région viticole Sud-Ouest AOP Côtes de Duras

Majoritairement issu de nos vignes plantées les plus récemment, ce vin est destiné à être consommé jeune.

Accords mets et vins

Tartare de daurade aux agrumes,, Dahl de lentilles, Sauté de poulet à l'ail et au gingembre, Truite pochée au fenouil, Poulligny Saint Pierre...

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 : Blanc
Contenance : 75 cl
Cépages : Sauvignon, Chenin, Sémillon
Bio : Oui
Viticulture : Biodynamie
Degrès : 13% vol

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire et boulbènes
Cépage : 60% Sémillon, 30% Sauvignon, 10% Chenin
Vendange : Manuelles mi-septembre : rendements 40hl/ha.
Viticulture : Biodynamique
Vinification : Pressurage direct de grappes entières, débouillage à froid, fermentation en levures indigènes, fermentation malolactique.
Elevage : 36 mois en cuve. Assemblage et mise en bouteille en novembre 2023 sans collage avec une filtration lâche sur plaque.

Dégustation

Robe : Dorée pâle avec des reflets verts.
Nez : Nez de fruits blancs (pêche blanche) avec des notes florales (gentiane), de craie et de cire d'abeille.
Bouche : Ample et grasse mais bien équilibrée.
Finale : Vibrante et tendue sur de beaux petits amers.
Garde : 6 ans
Température de service : 8°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.

