

# L'AIMÉ CHAI 2018 ROUGE

MOUTHES LE BIHAN



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Ce rouge est léger et frais conviendra à toutes les occasions et circonstances.

- Merlot 70%
- Cabernet Sauvignon 15%
- Cabernet Franc 10%
- Malbec 5%

## Accords mets et vins

Ce vin léger s'accordera aussi bien avec un casse-croûte qu'avec une daube de bœuf en passant par une salade gésier ou encore un ragoût de fèves.

## Détails

**Domaine** : Mouthes Le Bihan

**Couleur** : Rouge

**Effervescent** : Non

**Millesime** : 2018

**Degrès** : 13 %

**Viticulture** : Biologique

**Primeur** : Non

**Bio** : Oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Merlot

**Région** : Sud-Ouest

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Côte de Duras

## Dégustation

**Robe** : Grenat

**Nez** : Sur les fruits frais, cassis, mpures, point mentolée, garrigue

**Bouche** : Rond, frais

**Finale** : Soyeuse, fondue et saline

**Garde** : 6 ans

**Température de service** : 14°

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire et argilo-limoneux

**Cépage** : 70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc et 5% Malbec

**Vendange** : Mécaniques

**Viticulture** : Biologique

**Vinification** : Tri, égrappage, fermentation en levures indigènes en cuve inox, macération lente avec refroidissement, fermentation malolactique

## HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 2000, Catherine et Jean-Mary Le Bihan dirigent le domaine, les vins sont produits de la façon la plus naturelle possible, tout en respectant les règles de l'agriculture biologique. Leur domaine vit grâce aux vignes et au vin mais pas seulement, en effet, ils ont aussi ouvert des gîtes et Catherine le Bihan fait partager sa passion pour les chevaux. L'élevage de ces derniers a débuté il y a 25 ans, ils sont nourris avec du foin et des céréales bio, à l'image de la viticulture et la philosophie du Domaine.

