

Domaine Mouthes Le Bihan - La Pie Colette - 2015



Le vin d'été et d'apéritif par excellence, au nez fruité et friand, doté d'un vrai éclat et d'une belle énergie en bouche. Un vin original et plein de vie, un vin rieur et plein de charme, parfaitement à l'image de Catherine et Jean-Marie Le Bihan qui œuvrent, depuis 20 ans déjà au renouveau, de l'appellation des Côtes de Duras.

Chantres du bio et de la bio-dynamie, toujours à la recherche d'une symbiose entre tous les éléments qui font le vin, adeptes d'une vinification douce et la moins interventionniste possible, les Le Bihan nous régaleront année après année avec une lecture à la fois très naturelle et originale de ces terroirs calcaires et argilo-sableux du Lot-et-Garonne, qui prolongent finalement ceux de l'entre-deux-mers.

Dans cette Pie Colette, l'association entre sémillon, sauvignon et chenin se fait particulièrement gourmande. Dotée d'une palette aromatique riche et équilibrée, entre les herbes fines, les agrumes et les notes toastées, La Pie Colette exprime de belle façon le sol calcaire dont elle est issue.

Elle développe en bouche une matière à la fois tonique et sensuelle, évoquant les fruits blancs pochés, toujours soutenue par la vivacité des agrumes et la minéralité du sous-sol.

Voici un vin idéal pour accompagner un apéritif très « sud-ouest », autour d'une terrine de lapin, de rillettes d'oie ou de chipirons à la plancha. Et, pas de problème pour continuer avec ce vin autour de filets de poulet fermier marinés et juste grillés, accompagnés de quelques légumes verts du jardin... Un vin à apprécier dans sa jeunesse bien sûr!

Vendu par multiple de 3

Domaine Mouthes Le Bihan - La Pie Colette - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Herbes fines (ciboule, cerfeuil).
Orange, kumquat, zeste de mandarine
confit, fruits blancs pochés. Pain grillé.

Notes pierreuses un peu fumées.

Bouche : Attaque vive et milieu de
bouche suave et sensuel, sur la poire et la
pomme. Bon équilibre, finale minérale et
légèrement citronnée.

Accords mets-vins : Terrine de lapin ou de
volaille, rillettes d'oie, mortadelle aux
pistaches. Grillades de poulet ou de lapin.
Jeunes légumes du jardin. Chipirons à la
plancha.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2019

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes de Duras

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sémillon (50%), sauvignon
(35%), chenin (15%)

Culture : Biologique et bio-dynamique