



DOMAINE
PIERRE FIL

NOTRE HISTOIRE

Depuis 7 générations, le vignoble du domaine Pierre Fil se transmet de père en fils. Blotti entre mer et montagnes, à Mailhac, dans le Minervois, le climat et le sol y sont particuliers.

Ici, les vignes poussent sur une terrasse de grès qui devait être le lit d'une rivière voisine aujourd'hui déviée. Des galets roulés aèrent et drainent le sol.

Le climat est méditerranéen, et le vent façonne les millésimes.

"Nous n'héritons pas la terre de nos parents mais nous l'empruntons à nos enfants."

Respectueux du patrimoine à transmettre à nos descendants, nous sommes certifiés dans la démarche "Haute Valeur Environnementale"

Dans nos vins, vous trouverez une signature forte, des arômes originaux et une texture délicate.

Laissez-vous tenter à la découverte de ces vins qui nous ressemblent.

Bonne dégustation.

DOLIUM

Notre définition : Des tanins de velours, et une longueur en bouche interminable

*Son nez est très marqué par les arômes de torréfaction : cacao, café
En bouche, on apprécie le crémeux, les tanins de velours qui enveloppent.
La finale est aromatique, interminable.*

Nous le conseillons à tous ceux qui veulent découvrir le meilleur de notre savoir-faire. Appréciez le seul, avec un morceau de chocolat, ou à partager lors d'un repas de fête.

La récolte des raisins se fait à maturité parfaite.

Le vin est assemblé avec deux tiers de Mourvèdre, le dernier tiers de Syrah et de Grenache

Après une vinification en macération carbonique, les meilleurs jus fermentent en barriques, l'élevage se fait aussi en barrique avant un assemblage final en cuves, puis 1 an d'élevage bouteille.

*A boire dans les 12 ans à 18°C,
intéressant à faire vieillir pour découvrir son caractère évolutif.*

www.domaine-pierre-fil.fr

12, Impasse des Combes - F-11 120 Mailhac

Siret N° 790 775 357 00011 TVA intra N° FR 90 790 775 357

Tel : +33(0) 967.194.024 Fax : +33(0)468.274.024

jeoffrey@domaine-pierre-fil.fr

