



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.

COUSU DE FIL BLANC

Notre définition : Du fruit et de la fraîcheur pour les plateaux d'huîtres.

La robe est brillante, jaune pâle aux reflets verts.

Son nez est très aromatique sur la mangue, le citron vert, le melon, le buis, la rose.

La bouche est dynamique, avec un bon relief acide, finement citronnée.

La finale est digeste, aérienne et rafraîchissante, tout en finesse.

Nous le conseillons à l'apéritif, sur une salade d'été, ou avec un plateau de fruits de mer.

Le vin est assemblé avec trois quarts de Sauvignon et un quart Colombard.

A boire dans l'année à 8°C

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

info@domaine-pierre-fil.fr

