



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.*

## HELEDUS

*Notre définition : des intenses arômes de cassis dans un ensemble dense et souple.*

*Son nez est très expressif sur les fruits rouges et noirs, très mûrs :*

*Cassis, griotte, mûre.*

*En bouche, on apprécie la rondeur, les tanins sont soyeux.*

*Nous le conseillons avec de la volaille, éventuellement les viandes rouges grillées, et les légumes cuits en gratins ou en salades.*

*La récolte des raisins se fait à maturité parfaite.*

*Il est assemblé avec un quart de chaque : Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache*

*Après une vinification en macération carbonique l'élevage dure un an en cuves et une petite partie en barriques.*

*A boire dans les 5 ans à 16-18°C*

[www.domaine-pierre-fil.fr](http://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](mailto:jeoffrey@domaine-pierre-fil.fr)

