



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.*

# M

*C'est une idée qui nous trotte en tête depuis des années : partager par la dégustation ce Mourvèdre qui nous est si cher, pur et sans artifices d'élevage.*

*Cette cuvée est donc un 100% Mourvèdre, issu de sélections rigoureuses au vignoble, récolté manuellement et vinifié en grappes entières. Elle est le produit de l'assemblage de plusieurs lots de Mourvèdre à profils complémentaires. Le vin est ensuite conditionné très tôt afin de s'affiner en bouteille, pour conserver ses caractéristiques originelles et du millésime.*

*Grand vin de garde, le Mourvèdre s'épanouit avec le temps. L'élevage en bouteilles confère une plus grande progressivité à son évolution, que nous vous invitons à suivre avec nous à travers des dégustations régulières.*

*Enfin, pour parfaire notre idée du vin intime, du vin original, nous proposons à la commercialisation plusieurs millésimes qui ont chacun leurs caractères.*

[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

[info@domaine-pierre-fil.fr](mailto:info@domaine-pierre-fil.fr)





DOMAINE  
PIERRE FIL

## LES MILLESIMES

*Note de dégustation de Septembre 2017*

2014 : robe grenat, soutenue, brillante.

Le nez est franc avec une aromatique de réglisse, griotte, tabac blond.

L'arôme de cassis typique du Mourvèdre commence à poindre.

En bouche l'attaque est souple, puis le milieu de bouche charnu révèle les épices,

La réglisse, le tabac, quelques notes fumées.

La finale, qui rappelle la pâte de fruits, est souple, ronde, aux tanins polis.

Le carafage n'est pas nécessaire, servir vers 18°C

2015 : Robe de couleur pourpre.

Le nez est subtil, sur les épices douces, le poivre blanc.

On ressent des notes florales fraîches, de violette et de giroflée.

L'attaque est Franche, la bouche ample, structurée est soutenue par une belle

Fraîcheur.

Le carafage est recommandé pour un service à 18°C.

2016 : Robe rubis intense, profonde.

Le nez est généreux : Fruits murs, confiture et présente des caractères

Fermentaires encore dû à la jeunesse. La bouche est opulente, puissance,

Les tanins sont fermes et augurent une belle densité.

Les arômes sont tantôt fruités, épicés, réglissés.

La fraîcheur est bien présente et équilibre l'ensemble.

Attendre encore 6 mois d'affinage

Le carafage est nécessaire pour 24h, température de service : 16°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

[info@domaine-pierre-fil.fr](mailto:info@domaine-pierre-fil.fr)

