



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.

Le Coup de Fil

Notre définition : De fruit et de la fraîcheur pour les apéritifs de l'été

La robe est coquette, rose pâle

Son nez est très aérien, fleuri, avec des notes de framboise

La bouche est fraîche, avec de la rondeur

Nous le conseillons à l'apéritif, sur une salade d'été, ou avec une grillade de gambas.

La récolte des raisins se fait à maturité parfaite.

Le vin est assemblé avec moitié de Grenache et moitié de Syrah

Le jus est obtenu à partir de saignées et de pressurages doux, fermenté à basse température.

L'embouteillage juste avant l'hiver permet de préserver tous les arômes

A boire dans l'année à 8°C75Cl et 150 Cl – IGP Le Pays Cathare

www.domaine-pierre-fil.fr

12, Impasse des Combes - F-11 120 Mailhac

Tel : 09.67.194.024 ou 06.84.17.60.39

info@domaine-pierre-fil.fr



Domaine certifié " Haute Qualité Environnementale "