



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*

*75Cl – Vin de France*

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

12, Impasse des Combes - F-11 120 Mailhac

TVA intra N° FR 90 790 775 357

Tel : +33(0) 967.194.024 or +33(0)6.84.17.60.39

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

