



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 Fil Rouge

Notre définition : Un maximum de fruit pour profiter de ce vin simplement

Son nez est très expressif sur les fruits rouges croquants, la cerise.

En bouche, on apprécie la fraîcheur, la densité aromatique et les tanins fondus.

Nous le conseillons à l'apéritif légèrement rafraîchi, avec de la charcuterie ou de la volaille. Il conviendra à tous vos repas entre amis.

La récolte des raisins se fait à maturité parfaite.

Le vin est assemblé avec un quart de chaque : Carignan, Merlot, Syrah, Grenache

Après une vinification en macération carbonique sauf sur le Merlot, l'élevage dure 4 à 6 mois en cuves.

A boire dans les 3 ans à 16°C

75Cl – IGP Le Pays Cathare

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

