



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

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

