

Domaine Pierre Fil "Heledus" AOP Minervois Rouge 2021

9,90 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Decanter World Wine Awards Argent

Boisé: 1

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Mourvèdre, Grenache, Syrah, Carignan

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2021

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Une véritable bombe de fruit, du début à la fin. Si nous devons définir un synonyme au mot "plaisir" ce serait certainement "Heledus"."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache

Élevage

L'élevage dure un an en cuves et une petite partie en barriques.

Vinification

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.

Démarche Environnementale

Haute Valeur Environnementale

Palmarès

style="color:#000000;font-family:Verdana, Arial, Helvetica, sans-serif;font-size:11px;font-style:normal;font-weight:400;letter-spacing:normal;text-indent:0px;text-transform:none;white-space:normal;word-spacing:0px;background-color:#fafbc;"> Médaille d'Argent au Decanter World Wines Awards 2023

Histoire de la Cuvée

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."

Accords Mets & Vins

Nous le conseillons avec de la volaille, éventuellement les viandes rouges grillées, et les légumes cuits en gratins ou en salades

Dégustation

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

Température de Service

16-17°C

Potentiel de Garde

5-6 ans