Domaine Pierre Fil "Filosofia" AOP Minervois Rouge 2024



12,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 14.5, 14.5°
Cépages: Grenache, Carignan, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Quoi ? Une cuvée de chez Pierre Fil sans Mourvèdre ? Bon le sacrilège est vite compensé par un magnifique vin qui rend largement hommage à la qualité du travail accompli par ce Domaine."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Macération Carbonique

Histoire de la Cuvée

Filosofia signifie philosophie en occitan. Cette cuvée a été faite à l'origine pour célébrer la 50eme année de vinification en macération carbonique de pierre fil. C'est sa philosophie !

Accords Mets & Vins

Rôti de Porc aux Pruneaux, Cœur de Canards en persillade, Tourte à la viande.

Dégustation

Le "style" Pierre Fil est bel et bien respecté avec une approche très gourmande dominée par les fruits rouges et notamment le Cassis et la Groseille. Le jus est riche, soyeux, très flatteur. La finale conserve une belle souplesse et se prolonge de fort belle manière au fil des minutes.

Température de Service

16-17°c

Potentiel de Garde

7-8 ans