Domaine Pierre Fil "Dolium" AOP Minervois Rouge 2023



19,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 3
Puissant: 4
Épicé: 3
Fruité: 2
Degré: 14.5, 14.5°
Cépages: Mourvèdre, Grenache, Syrah
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Si vous aimez le Mourvèdre, vous allez être servi ! Une cuvée absolument superbe qui s'installe petit à petit parmi les plus grands vins de notre Appellation."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Fût de chêne français pendant 10 mois

Vinification

La récolte des raisins se fait à maturité parfaite. Le vin est assemblé avec deux tiers de Mourvèdre, le dernier tiers de Syrah et de Grenache Après une vinification en macération carbonique, les meilleurs jus fermentent en barriques, l'élevage se fait aussi en barrique avant un assemblage final en cuves, puis 1 an d'élevage bouteille.

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

Tournedos Rossini, Côte de Veau sauce aux Morilles, Brie de Meaux truffé.

Dégustation

Son nez est très marqué par les arômes de torréfaction : cacao, café En bouche, on apprécie le crémeux, les tanins de velours qui enveloppent. La finale est aromatique, interminable

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

10-15 ans