Domaine Pierre Fil "Cousu de Fil blanc" Vin De France Blanc 2025



8,25 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: Vin de France
Puissant: 1
Fruité: 3
Degré: 12.5°
Cépages: Sauvignon Blanc, Colombard
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Je dirais même "cousu main" tellement ce blanc, finement dentelé, propose une maîtrise et une élégance incroyable. Colombard et Sauvignon se ressemblent donc assemblé ça fonctionne vraiment très bien. Belle réussite."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Jeu de mot en référence au nom du domaine.

Accords Mets & Vins

Sa bouche dynamique, fraîche, et sa finale savoureuse en font un compagnon de choix pour les produits de la mer.

Dégustation

Ce vin blanc à la robe brillante, au nez explosif de mangue, de citron vert et de rose sera redoutable avec un plateau de coquillages.
A servir très frais !

Température de Service

9-10°C

Potentiel de Garde

1-2 ans