

Domaine Pierre Fil "Le Fil Rouge" IGP Oc Rouge 2024

8,25 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Grenache, Syrah, Carignan, Merlot

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2022, Vin 2022

Le mot du sommelier :

"Simple et efficace. Un vin rouge digeste, gourmand, facile à accommoder. Top !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

La récolte des raisins se fait à maturité parfaite. Le vin est assemblé avec un quart de chaque : Carignan, Merlot, Syrah, Grenache.

Après une vinification en macération carbonique sauf sur le Merlot, l'élevage dure 4 à 6 mois en cuves.

Histoire de la Cuvée

Jeu de mot avec le nom du domaine.

Accords Mets & Vins

Nous le conseillons à l'apéritif légèrement rafraîchi, avec de la charcuterie ou de la volaille. il conviendra à tous vos repas entre amis.

Dégustation

Son nez est très expressif sur les fruits rouges croquants, la cerise. En bouche, on apprécie la fraîcheur, la densité aromatique et les tanins fondus.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

3-4 Ans