Domaine Pierre Fil "Le Coup de Fil" IGP Oc Rosé 2025



8,25 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Puissant: 1
Fruité: 3
Degré: 13°
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Parfait rosé d'été. Encore un très joli coup... réalisé par le Domaine Pierre Fil."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

La récolte des raisins se fait à maturité parfaite. Le vin est assemblé avec moitié de Grenache et moitié de Syrah. Le jus est obtenu à partir de saignées et de pressurages doux, fermenté à basse température. L'embouteillage juste avant l'hiver permet de préserver tous les arômes.

Histoire de la Cuvée

Jeu de mot avec le nom du domaine.

Accords Mets & Vins

Nous le conseillons à l'apéritif, sur une salade d'été, ou avec une grillade de gambas.

Dégustation

La robe est coquette, rose pâle. Son nez est très aérien, fleuri, avec des notes de framboise. La bouche est fraîche, avec de la rondeur.

Température de Service

9-10°C

Potentiel de Garde

1-2 ans