Domaine Pierre Fil "M" Vin De France Rouge 2024



26,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: Vin de France
Puissant: 3
Épicé: 3
Degré: 14.5°
Cépages: Mourvèdre
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Depuis le temps qu'on l'attendait le 100% Mourvèdre de Pierre Fil... le rêve deviens réalité ! Un vrai vin de puriste."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Cette cuvée est donc un 100% mourvèdre, issu de sélections rigoureuses au vignoble, récolté manuellement et vinifié en grappes entières. Elle est le produit de l'assemblage de plusieurs lots de mourvèdre à profils complémentaires. Le vin est ensuite conditionné très tôt afin de s'affiner en bouteille, pour conserver ses caractéristiques originelles et du millésime.
Grand vin de garde, le mourvèdre s'épanouit avec le temps. L'élevage en bouteilles confère une plus grande progressivité à son évolution, que nous vous invitons à suivre avec nous à travers des dégustations régulières.

Histoire de la Cuvée

C'est une idée qui nous trotte en tête depuis des années : partager par la dégustation ce mourvèdre qui nous est si cher, pur et sans
artifices d'élevage.

Accords Mets & Vins

Agneau Champvallon, bécasses à la ficelle, ris de veaux.

Dégustation

Robe rubis intense, profonde. Le nez est généreux : Fruits murs, confiture et présente des caractères. Fermentaires encore dû à la jeunesse. La bouche est opulente, puissance. Les tanins sont fermes et augurent une belle densité. Les arômes sont tantôt fruités, épicés, réglissés. La fraîcheur est bien présente et équilibre l'ensemble.

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

10 à 15 ans