



AUX PALAIS DES VIGNOBLES

Le Pays Cathare Rouge IGP Le Fil Rouge 2019 Domaine Pierre Fil 75 cl

Frais, dynamique et rafraîchissant

[Le Pays Cathare Rouge IGP Le Fil Rouge 2019 Domaine Pierre Fil 75 cl](#)

Prix : 7.00 €

Critères associés :

REGION : Languedoc Roussillon

APPELLATION : Le Pays Cathare

COULEUR : Rouge

MILLESIME : 2019

PRIX : Entre 05€ et 10€

Le Pays Cathare Rouge IGP Le Fil Rouge 2019 Domaine Pierre Fil 75 cl

NOM : Domaine Pierre Fil **REGION** : Languedoc **APPELLATION** :

IGP Le Pays Cathare

COULEUR : Rouge **CUVEE** : Le Fil Rouge **MILLESIME** : 2019 **CEPAGE** : Merlot 50% Syrah 10% Grenache 10% Carignan 20% **TERROIR** : Terrasses de Grès drainées par des galets roulés pour la Syrah et le Grenache, plaines alluviales pour le Merlot et le Carignan **VIGNIFICATION** :

Macération longues en grappes entières pour la Syrah, le Grenache et le Carignan

Traditionnelle pour le Merlot avec remontage doux tous les jours.

L'assemblage est fait en cave, en fin de vendanges sur la base des lots les plus jeunes et les plus dynamiques

RENDEMENT : 45-50HL/HA **ELEVAGE** :

Court en cuves inox, l'embouteillage est précoce afin de garder tout le potentiel aromatique et la jeunesse qui fait la caractéristique de ce vin.

Affinage minimum de 3 mois en bouteilles avant la mise en marché

TAUX D'ALCOOL : 14° **CONTENANCE** : 75 cl **PRODUCTION ANNUELLE (BTLLES)** : 60000



DEGUSTATION



ACCORD METS ET VINS

Oeil: Robe violette

Nez: Joli nez frais sur les fruits frais, légèrement poivronné appelle à la soif

Bouche: Dynamique et rafraîchissante, c'est un vin de soif digeste et aérien.

Seul à l'apéritif, en salade d'été, ou rafraîchi sur un poisson sanguin ou une volaille



CONSEIL



DISTINCTION

- Température de service : 12-14°C

- Potentiel de garde : A boire dans les 2 ans pour profiter de toute la jeunesse

NOM

Domaine Pierre Fil

REGION

Languedoc

APPELATION

IGP Le Pays Cathare

COULEUR

Rouge

CUVEE

Le Fil Rouge

MILLESIME

2019

CEPAGE

Merlot 50% Syrah 10% Grenache 10% Carignan 20%

TERROIR

Terrasses de Grès drainées par des galets roulés pour la Syrah et le Grenache, plaines alluviales pour le Merlot et le Carignan

VIGNIFICATION

Macération longues en grappes entières pour la Syrah, le Grenache et le Carignan Traditionnelle pour le Merlot avec remontage doux tous les jours. L'assemblage est fait en cave, en fin de vendanges sur la base des lots les plus jeunes et les plus dynamiques

RENDEMENT

45-50HL/HA

ELEVAGE

Court en cuves inox, l'embouteillage est précoce afin de garder tout le potentiel aromatique et la jeunesse qui fait la caractéristique de ce vin. Affinage minimum de 3 mois en bouteilles avant la mise en marché

TAUX D'ALCOOL

14°

CONTENANCE

75cl

PRODUCTION ANNUELLE (BTLLLES)

60000

[Lien vers la fiche du produit](#)