



HERVÉ FÉLIX

VIGNERON

DOMAINE FÉLIX & FILS

Au vignoble de Père en Fils depuis 1690

CREMANT DE BOURGOGNE

Crémant Blanc de Noirs BRUT



DISTINCTIONS

2010 : Médaille d'Argent Feminalise 2013 - Médaille d'Argent VIF 2015

FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100% Pinot Noir.

Géologie : Argilo-calcaire, kimméridgien et portlandien

Age des vignes : 1968

Récolte : 7 500 Bouteilles en 2010

Elaboration : Méthode traditionnelle

Vendange : Manuelle.

Vinification : En cuve puis élevage sur lie pendant 6 mois et sur lattes pendant 8 mois.

DEGUSTATION

Œil

Très belle robe jaune pâle à légers reflets or. Brillante, lumineuse et limpide. Mousse et bulles sont fines et persistantes.

Nez

Le nez est jeune, vif et gai. Il virevolte et tourbillonne entre un biscuité fin et un fruité tendre, vert et subtil. Il évoque la douceur, la sagesse, la discrétion. Il charme.

Bouche

La bouche est une invitation au plaisir. Rondeur et vivacité s'accordent harmonieusement. La bulle est fine, elle est un message délicat qui nous fait découvrir la vanille et les épices au travers d'un dosage parfaitement maîtrisé. La finale douce et longue est tendrement citronnée.

Accords mets et vin

Soupe de moules à l'aneth, Cassolette de coques et de pétoncles, Ecrevisses en nage citronnée, Escalope de foie gras frais au naturel, Truite au bleu, Filet de perche belle meunière, Turbotin braisé à l'oseille, Filets de veau aux petits légumes nouveaux, Génoise aux pistaches...

Température de service

6 à 8° en apéritif ou pour le plaisir de déguster, 8 à 10° en accompagnement de mets.

*"Un crémant charmeur,
pour un tendre moment de plaisir
à partager entre amis"*

DOMAINE FÉLIX & FILS

17, RUE DE PARIS - 89530 SAINT-BRIS-LE-VINEUX - FRANCE

TÉL : (33) 03 86 53 33 87 - FAX : (33) 03 86 53 61 64

E-mail : domaine.felix@wanadoo.fr - Site Internet : www.domaine-felix.com