



HERVÉ FÉLIX
VIGNERON

DOMAINE FÉLIX & FILS

BOURGOGNE ALIGOTÉ

Appellation Bourgogne Aligoté Contrôlée



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Aligoté

Géologie : Argilo-Calcaire

Date de plantation : Depuis 1934

Surface : 9 ha 33

Vinification : Elaboration par pressurage pneumatique et débouillage statique. Vinification classique en cuves thermo régulées.

Production Moyenne : 90 000 Bouteilles par an

Viellissement : De 3 à 5 ans voire plus, selon le millésime.

DEGUSTATION

Œil

Très belle robe dorée à tendres reflets verts pâles. Brillante, lumineuse et limpide.

Nez

Nous évoluons dans la fraîcheur. Il nous révèle la fougère, l'aubépine et l'acacia.

Bouche

La vivacité renforcée par le minéral donne une bonne structure. La finale est agréable, elle laisse la bouche fraîche et friande.

Accords mets et vins

Sa convivialité en fait l'ami du casse-croûte. Il aime la cuisine traditionnelle, moules frites, taboulé, riz exotique, poulet mayonnaise, assiette anglaise, puis avec un soupçon de liqueur de cassis il devient l'apéritif bien connu : le Kir !

Température de service

10 à 12° en apéritif et 12 à 14° en accompagnement de mets.

A conserver entre 10 et 13°.

DOMAINE FELIX ET FILS

17, RUE DE PARIS - 89530 SAINT-BRIS-LE-VINEUX – France

TEL : (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