



HERVÉ FÉLIX
VIGNERON

DOMAINE FÉLIX & FILS

BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS

Appellation Bourgogne Passe-Tout-Grains Contrôlée



"Bon vivant, il se prête volontiers aux accords goûteux de la cuisine simple"

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Pinot Noir et Gamay

Géologie : Argilo-Calcaire, Kimméridgien et Portlandien

Date de plantation : 1965 et 1980

Surface : 52 ares

Vinification : Elaboration par cuvage, macération et pigeage manuel. Vinification classique en cuves thermo régulées.

Production Moyenne : 3 000 Bouteilles par an

Vieillessement : De 5 à 8 ans voire plus, selon le millésime.

DEGUSTATION

Œil

Reflets mauves et fuchsias, robe brillante, lumineuse et limpide.

Nez

Une constitution aromatique fruitée soutenue.

Bouche

Il a un côté léger, friand, frais et fruité.

Accords mets et vins

C'est le compagnon idéal pour les casse-croûtes, mâchons, buffets campagnards et barbecues. Il se plaît avec les fromages à pâte molle et croûte lavée, et le camembert...

Température de service

13 à 15°

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