



HERVÉ FÉLIX  
VIGNERON

DOMAINE FÉLIX & FILS

# CRÉMANT DE BOURGOGNE

*Crémant Blanc de Noirs BRUT*

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



## FICHE TECHNIQUE

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Géologie** : Argilo-Calcaire, Kimméridgien et Portlandien

**Date de plantation** : Depuis 1968

**Elaboration** : Méthode Traditionnelle.

**Production Moyenne** : 7 500 Bouteilles par an

**Vendange** : Manuelle

**Vinification** : En cuve puis élevage sur lie pendant 6 mois et sur lattes pendant 12 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 vins**

Soupe de moules à l'aneth, cassolette de coques et de pétoncles, écrevisses 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 et 8° en apéritif ou pour le plaisir de déguster, et 8 à 10° en accompagnement de mets.

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](mailto:domaine.felix@wanadoo.fr) - Site Internet : [www.domaine-felix.com](http://www.domaine-felix.com)