



HERVÉ FÉLIX  
VIGNERON

DOMAINE FÉLIX & FILS

# AVÉ

**Appellation Coteaux Bourguignons Contrôlée**

*"Laissez-vous  
surprendre..."*



## FICHE TECHNIQUE

**Cépage** : 100% César

**Date de plantation** : 1989 et 2001

**Surface** : 26 ares.

**Vinification** : Elaboration par cuvage, macération et pigeage manuel. Vinification classique en cuves thermo régulées. Elevage en fût de chêne.

**Production Moyenne** : 1 600 Bouteilles par an

**Vieillessement** : 10 ans voire plus, selon le millésime.

## DEGUSTATION

### **Œil**

Très belle robe d'un rouge intense.

### **Nez**

Le nez s'ouvre et s'éveille lentement. Il nous offre un univers quasiment mystique et religieux avec le myrte, l'encens et les bois précieux.

### **Bouche**

La bouche est enjouée. Elle nous porte, nous emporte dans une lutte entre les fruits et les tannins... pour notre plus grand bonheur, ce sont les fruits qui sortent gagnants, et on se fait plaisir à le boire.

### **Accords mets et vins**

Œufs en meurettes, coq au vin, cuissot de sanglier sauce grand veneur, lièvre, cerf. Il est en parfait accord avec les amateurs de fromages bourguignons, affinés à point comme l'Epoisses...

### **Température de service**

15° à 17°

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