



HERVÉ FÉLIX
VIGNERON

DOMAINE FÉLIX & FILS

BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE BLANC

Appellation Bourgogne Contrôlée

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Chardonnay

Géologie : Argilo-Calcaire, Kimméridgien et Portlandien

Date de plantation : Depuis 1975

Surface : 5 ha 09

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

Production Moyenne : 45 000 Bouteilles par an

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

DEGUSTATION

Œil

Très belle robe or jaune pâle. Brillante.

Nez

C'est d'abord le brioché qui nous fascine, puis il se conjugue avec du végétal tendre.

Bouche

Friand et gourmand. En milieu de bouche comme en finale, fleurs et fruits mûrs nous accompagnent sur une tendre caresse minérale.

Accords mets et vins

Brochettes de noix de St Jacques, poularde en sauce crémée, jarret de veau aux petits légumes printaniers, fondue d'Époisses au marc de Bourgogne...

Température de service

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

A conserver entre 10 et 13°.

*" Il saura
comment
vous séduire "*



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