



HERVÉ FÉLIX
VIGNERON

DOMAINE FÉLIX & FILS

BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE ROSÉ

Appellation Bourgogne Contrôlée

*"C'est un vin d'été,
de soleil, pour
trinquer à table
avec les amis"*



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Pinot Noir

Géologie : Argilo-Calcaire, Kimméridgien et Portlandien

Date de plantation : Depuis 1968

Surface : 55 ares

Vinification : Rosé par cuvaison. Elevage traditionnel en cuves thermo régulées.

Production Moyenne : 4 200 Bouteilles par an

Vieillessement : De 1 à 6 ans voire plus, selon le millésime.

DEGUSTATION

Œil

Robe rose saumon, œil de perdrix. Brillante, lumineuse, limpide.

Nez

Il relève de la vivacité et de la fraîcheur. On ressent la netteté du fruit.

Bouche

Sec, fruité, doté d'une puissance bourguignonne surprenante pour un plaisir plus long.

Accords mets et vins

Apéritif, barbecue, melon au jambon de parme, charcuterie, terrine, pizza, paella, couscous.

Température de service

10 à 12° en apéritif et 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