



HERVÉ FÉLIX
VIGNERON

DOMAINE FÉLIX & FILS

BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE ROUGE

« Cuvée Saint-André »

Appellation Bourgogne Contrôlée

*" Son originalité
le fera aimer ! "*



FICHE TECHNIQUE

Cépage : 90% Pinot Noir et 10% César

Géologie : Argilo-Calcaire, Kimméridgien et Portlandien

Date de plantation : Depuis 1963

Surface : Variable entre 70 ares et 1 ha selon le millésime.

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

Production Moyenne : 5 000 Bouteilles par an

Vieillessement : De 5 à 10 ans voire plus, selon le millésime.

DEGUSTATION

Œil

Très belle robe rouge carmin à reflets pailletés d'or.

Nez

Le nez est charmeur et puissant. Nous pensons à des raisins gorgés de soleil. Puis, nous découvrons les épices dans une gamme assez large.

Bouche

En bouche, les tanins du César viennent enrober les notes de fruits rouges du Pinot Noir qui se prolongent par une finale épicée et poivrée.

Accords mets et vins

Il s'accorde avec coq au vin, gibier à plumes, gigot d'agneau, côte de bœuf et avec les fromages bien crémeux comme l'Époisses...

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 - Site Internet : www.domaine-felix.com