



HERVÉ FÉLIX  
VIGNERON

DOMAINE FÉLIX & FILS

# BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE ROUGE

*Appellation Bourgogne Contrôlée*



*"Une friandise  
pour un  
bonheur  
complet"*

## FICHE TECHNIQUE

**Cépage** : Pinot Noir

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

**Date de plantation** : Depuis 1963

**Surface** : 4 ha 50

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

**Production Moyenne** : 27 000 Bouteilles par an

**Viellissement** : De 5 à 7 ans voire plus, selon le millésime.

## DEGUSTATION

### **Œil**

Robe d'un rouge étincelant.

### **Nez**

Envolée de fruits rouges : cerise, framboise, groseille...

### **Bouche**

Les saveurs de fruits se retrouvent en bouche, dynamisées par une fraîcheur minérale.

### **Accords mets et vins**

En accord avec charcuteries, viandes rouges grillées. Pour les fromages il est incontournable : camembert, brie de Meaux ou de Melun, Epoisses, Langres... et il se marie avec bonheur aux charlottes et clafoutis.

### **Température de service**

14° à 15°

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)