



HERVÉ FÉLIX
VIGNERON

DOMAINE FÉLIX & FILS

CHABLIS « Cuvée Sainte-Louise »

Appellation Chablis Contrôlée



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Chardonnay

Géologie : Argilo-calcaire, en Kimméridgien et Portlandien.

Date de plantation : 1989

Surface : 10 ares

Vinification : Elaboration par pressurage pneumatique et débouillage statique. Vinification classique en cuves thermo régulées. Elevage en fût de chêne.

Production Moyenne : 800 Bouteilles par an

Vieillessement : De 2 à 8 ans voire plus, selon le millésime.

DEGUSTATION

Œil

Robe jaune blanc pâle à reflets dorés, brillante, lumineuse et limpide.

Nez

Au nez l'élégance et la finesse dominent l'ensemble, tout est fin, délicat, subtil, on voyage dans un univers de charme.

Bouche

La bouche ne dément pas l'impression que nous avons eu au nez, le plaisir est complet, tout s'équilibre sans brutalité ni mollesse entre l'acidité, la rondeur et le minéral très finement boisé, la finale vous laisse longtemps le plaisir d'un moment magique.

Accords mets et vins

Aucune violence pour ce vin, tout doit être délicat, c'est un mariage d'amour. Émincé d'ail de raie au beurre noisette, filets de sole au beurre blanc, turbot sauce hollandaise, champignons de Paris et blanc de poulet sauce poulette, côtes de veaux aux petits légumes glacés...

Température de service

10° à 12° pour l'apéritif, et 12° à 14° 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