



HERVÉ FÉLIX
VIGNERON

DOMAINE FÉLIX & FILS

CHABLIS

Appellation Chablis Contrôlée



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Chardonnay

Géologie : Calcaire et marne du Kimméridgien

Date de plantation : 1989

Surface : 1 ha 02

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

Production Moyenne : 8 200 Bouteilles par an

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

DEGUSTATION

Œil

Robe jaune pâle à reflets verts, brillante, lumineuse et limpide.

Nez

Très frais, minéral, iodé.

La profondeur des arômes s'ajoute à la puissance du fruit.

Bouche

Finesse et longueur font tout le potentiel de ce vin.

Accords mets et vins

Il se déguste avec des huîtres, une daurade ou un bar au four, un gigot de lotte, des coquilles Saint-Jacques justes saisies à la poêle, une blanquette de veau, les fromages de chèvre, le comté...

Température de service

10° à 12° 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