



HERVÉ FÉLIX
VIGNERON

DOMAINE FÉLIX & FILS

IRANCY « La Grande Côte Est » Appellation Irancy Contrôlée

*" C'est un vin
riche et ample,
un vin de
caractère "*



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Pinot Noir

Géologie : Argilo-Calcaire, Kimméridgien

Date de plantation : Depuis 1966

Surface : 1 ha 80

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

Production Moyenne : 12 000 Bouteilles par an

Viellissement : De 3 à 10 ans voire plus, selon le millésime.

DEGUSTATION

Œil

Allant du violine au grenat, la robe est brillante, lumineuse et limpide, très intense.

Nez

Le côté sauvageon de cet Irancy est justifié par des arômes mélangeant le cuir, le cassis et la chair de cerise bien mûre.

Bouche

L'attaque est souple et généreuse. La longueur est valorisée par une jolie structure. C'est un vin racé, de caractère, qui ne laisse pas indifférent.

Accords mets et vins

Matelote d'anguilles aux croûtons de blanc de poireau, Meurette de St Jacques aux morilles, Sandre au vin rouge et aux petits légumes glacés, Salmis de pigeon à la Conti, Canard de Barbarie aux cerises, Estouffade d'agneau à l'ail rose, Gigot de chevreuil en croûte, Pavé de Charolais à la moelle, Fromages d'Époisses ou de Langres affinés, Poires au vin rouge, Sorbet au poivre...

Température de service

10° à 12° en 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