



HERVÉ FÉLIX
VIGNERON

DOMAINE FÉLIX & FILS

IRANCY « PALOTTE » Appellation Irancy Contrôlée



*" Son originalité
le fera aimer ! "*

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Pinot Noir et César

Géologie : Pentes marneuses Kimméridgien

Date de plantation : Depuis 1998

Surface : 6,65 ares

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

Production Moyenne : 450 Bouteilles par an

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

DEGUSTATION

Œil

Robe rouge cerise pâle à reflets dorés, brillante et limpide.

Nez

Le nez nous offre un univers étrange et complexe, de fumé, de tabac de havane, de mousse, de lichen, de pain grillé, de fraise au vin rouge.

Bouche

La Bouche légère nous fait découvrir, la griotte, l'airelle, le thym, la sarriette dans un univers empyreumatique ... Les tanins sont souples et plaisants, le tout s'harmonise dans une douceur acidulée. Quel que soit le millésime, il garde les mêmes caractéristiques et vous laisse longtemps son empreinte si particulière.

Accords mets et vins

Il saura vous séduire avec des œufs en meurette, du filet de bœuf en croustade aux truffes, râble de lièvre, gibiers, tajine de veau...

Il accompagne les fromages à pâte cuite Abondance, Beaufort, Pecorino fumé ...

En dessert, il sera servi avec une tarte aux prunes (quetsche ou reine Claude ...).

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