



HERVÉ FÉLIX
VIGNERON

DOMAINE FÉLIX & FILS

PETIT CHABLIS

Appellation Petit Chablis Contrôlée

*" Ce vin de plaisir
est le roi des fruits
de mer "*



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Chardonnay

Géologie : Calcaire du Portlandien

Date de plantation : 1988

Surface : 1 ha 31

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

Production Moyenne : 10 500 Bouteilles par an

Vieillessement : De 2 à 5 ans voire plus, selon le millésime.

DEGUSTATION

Œil

Robe brillante, or clair.

Nez

Il relève des arômes de fleurs blanches, mêlés à des notes d'agrumes sur fond minéral.

Bouche

La bouche est vive et légère. Cette attaque enthousiaste se poursuit par une rondeur aimable. Son souffle iodé appartient aux caractères du pays.

Accords mets et vins

Il se déguste avec des huîtres, tartares de poisson et crevettes crues, grillées ou en sauce. Il accompagne également les fromages à pâte pressée ou cuite comme le gouda et les gruyères...

Température de service

10° à l'apéritif, et 11° à 12° 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