



HERVÉ FÉLIX
VIGNERON

DOMAINE FÉLIX & FILS

SAINT-BRIS « Cuvée Sainte-Claire » Appellation Saint-Bris Contrôlée

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Sauvignon Blanc

Géologie : Argilo-Calcaire, Kimméridgien et Portlandien.

Date de plantation : Depuis 1962

Surface : 50 ares

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

Production Moyenne : 4 000 Bouteilles par an

Viellissement : De 3 à 5 ans voire plus, selon le millésime.

DEGUSTATION

Œil

Très belle robe or jaune pâle.

Nez

Charmeur, concentré autour de notes de raisins bien mûrs.

Bouche

Une finesse qui s'exprime en bouche autour de l'amande. Il dévoile une complexité sur un fruité ample. Sa rondeur et son ampleur font de lui un Nectar.

Accords mets et vins

Foie gras, crustacés, plats de poisson, Saint-Jacques, blancs de volaille au curry, fromages à pâte blanche...

Température de service

10° à 12° en apéritif, et 12° à 14° en accompagnement de mets.
A conserver entre 10 et 13°.

*"Une cuvée
d'exception pour
les amateurs"*



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