



HERVÉ FÉLIX  
VIGNERON

DOMAINE FÉLIX & FILS

## SAINT-BRIS

Appellation Saint-Bris Contrôlée

*" C'est un vin jeune  
fruité et gai "*



### FICHE TECHNIQUE

**Cépage** : Sauvignon Blanc

**Géologie** : Argilo-Calcaire, Kimméridgien et Portlandien.

**Date de plantation** : Depuis 1962

**Surface** : 5 ha 50

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

**Production Moyenne** : 50 000 Bouteilles par an

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

### DEGUSTATION

#### **Œil**

Très belle robe or jaune pâle.

#### **Nez**

Le floral domine dans la délicatesse. Fleurs blanches et agrumes s'expriment dans la finesse et l'opulence.

#### **Bouche**

Nous retrouvons les fleurs dans une belle expression de minéral doux avec également des notes de bourgeon de cassis qui caractérise bien le cépage sauvignon.

#### **Accords mets et vins**

Fruits de mer, crustacés, escargots de Bourgogne, asperges, salade de chèvre chaud, fromages à pâte blanche, tarte citronnée et sorbets d'agrumes... et tout simplement en apéritif.

#### **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](mailto:domaine.felix@wanadoo.fr) - Site Internet : [www.domaine-felix.com](http://www.domaine-felix.com)