



HERVÉ FÉLIX

VIGNERON

DOMAINE FÉLIX & FILS

SAUVIGNON BLANC « Séduction »

IGP de L'Yonne

*"Un vin de plaisir
entre copains"*



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Sauvignon Blanc

Géologie : Argilo-Calcaire, Kimméridgien et Portlandien.

Date de plantation : Depuis 1988

Surface : 0 ha 43

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

Production Moyenne : 5 000 Bouteilles par an

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

DEGUSTATION

Œil

Belle robe paille pâle, or léger.

Nez

Il décline des notes d'agrumes, de pêche et de feuilles de cassis.

Bouche

Nous retrouvons les fleurs dans une belle expression de minéral doux. Il est vif et fringant.

Accords mets et vins

Huîtres et crustacés, salade de chèvres chauds, à l'apéritif, autour d'un casse-croûte...

Température de service

8° à 10° en apéritif, et 10° 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