

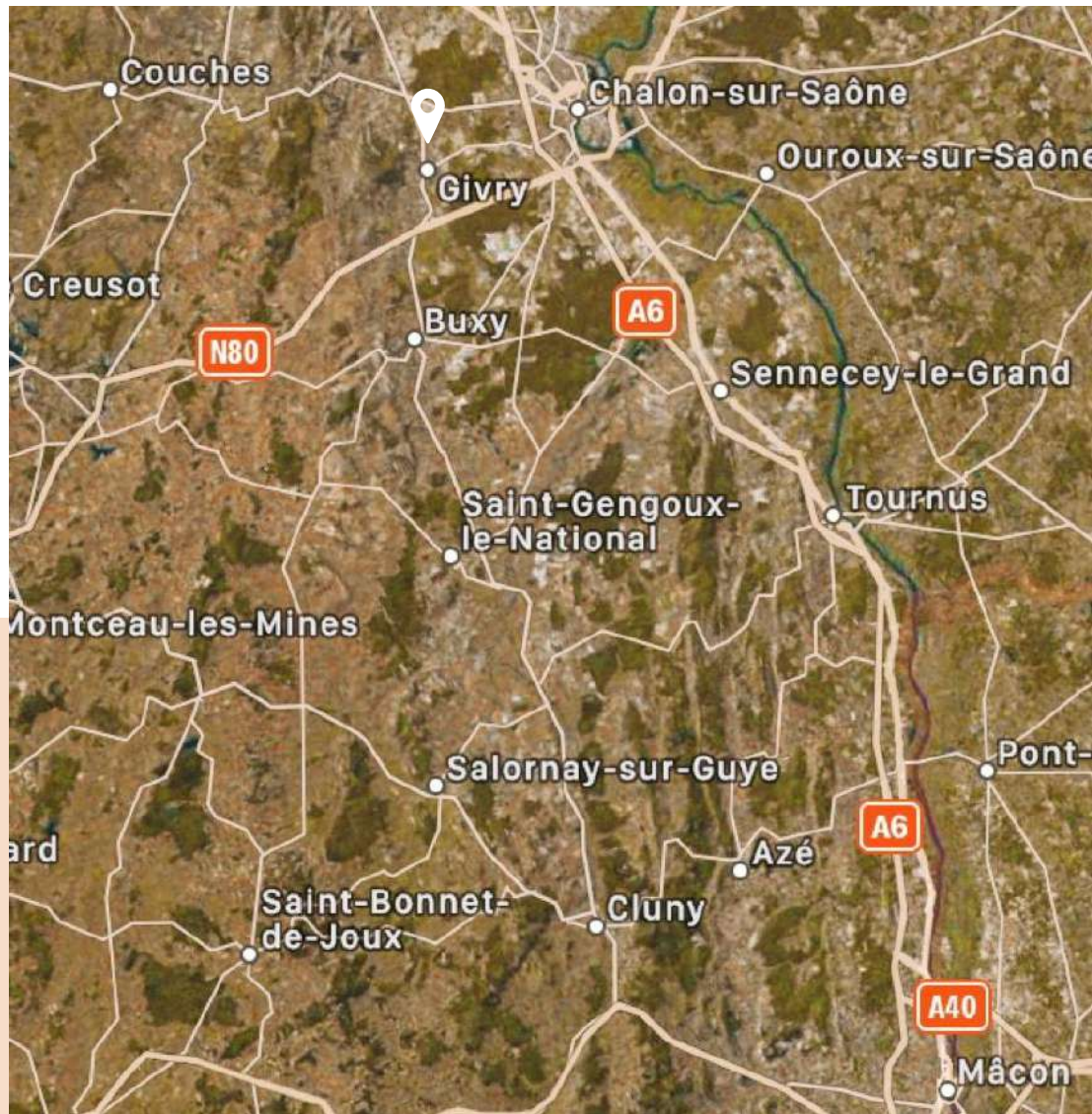


FELIX HELIX

**l'enthousiaste jeunesse
bourguignonne**

Soutenez des producteurs français engagés

Châlon voir de plus près



La Côte-Châlonnaise s'étend sur 40 km de long et 7 km de large pour environ 4 350 hectares.

Les doux coteaux de la Côte-Châlonnaise prolongent la célèbre Côte de Beaune, le tout situé uniquement en Saône-et-Loire (71).
Chef lieu ? Mâcon, pour les férus de préfectures.

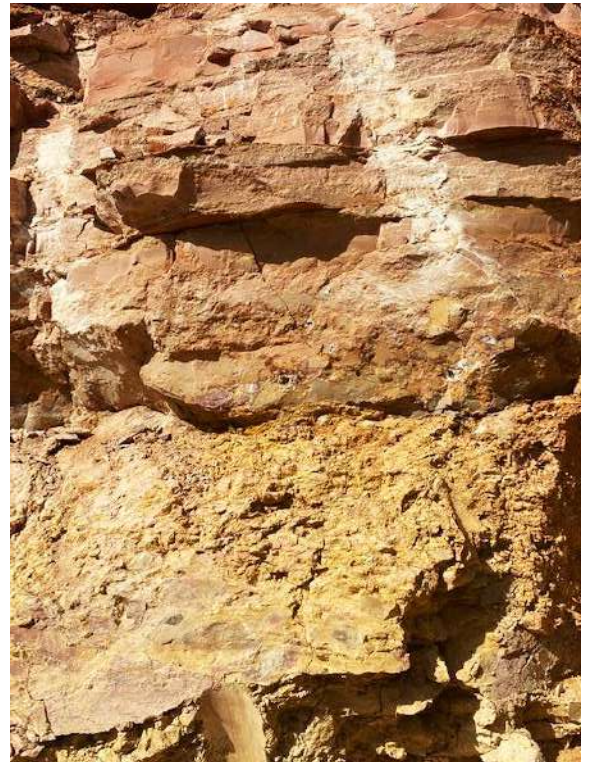
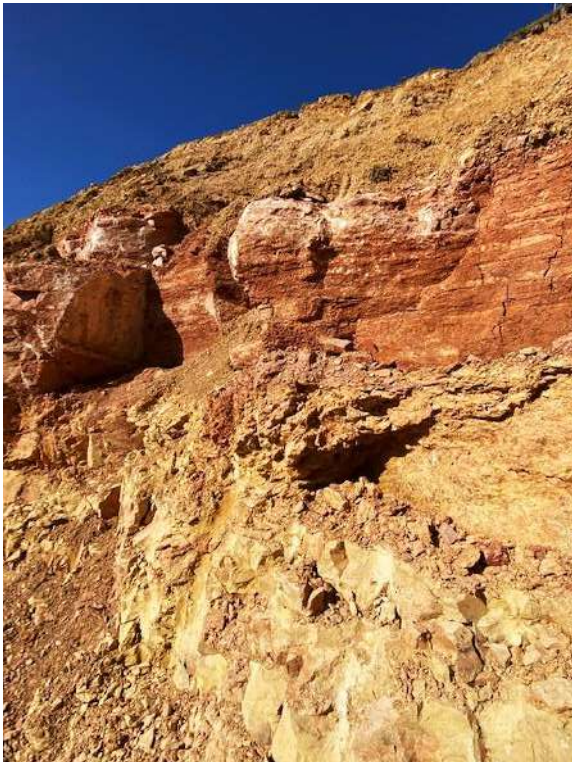
Climat & Climats

Le climat continental balaie les 44 communes de la Côte. Bien qu'elle n'affiche aucun Grand Cru de Bourgogne, elle revendique 140 Premiers Crus !

Le décret reconnaissant l'appellation Bourgogne Côte-Châlonnaise fût créé en 1990; elle se compose de 5 AOC :

Bouzeron · Rully
Mercurey · Givry · Montagny

L'appellation « Bourgogne Côte-Châlonnaise » produite dans ces 5 cantons représente 450 hectares. Le reste se trouvant en AOC régionale Bourgogne.





FELIX HELIX

En 2017, Camille, Marguerite et Alexis, les enfants du renommé Cellier aux Moines à Givry, troquent le classicisme statuaire pour le modernisme d'une marque qui casse les codes en créant FELIX HELIX, premier domaine biodynamique de Givry.

Ce gastéropode heureux (en latin) prend vie grâce au joyeux Guillaume Marko, œnologue et chef opérationnel du domaine ! Ce breton d'origine, friand des salinités bourguignonnes, œuvre en cave pour des vins tant gourmands qu'élégants !

Roi des Rouges

Je suis connu pour être un cépage subtil et délicat aux notes de griottes, de sous-bois et cuir à la maturité précoce. Je suis élevé au rang du cépage le plus noble sous le règne des ducs de Bourgogne.

Je représente 10 500 hectares en Bourgogne.

Je suis le Pinot Noir (mais vous m'aviez trouvé).

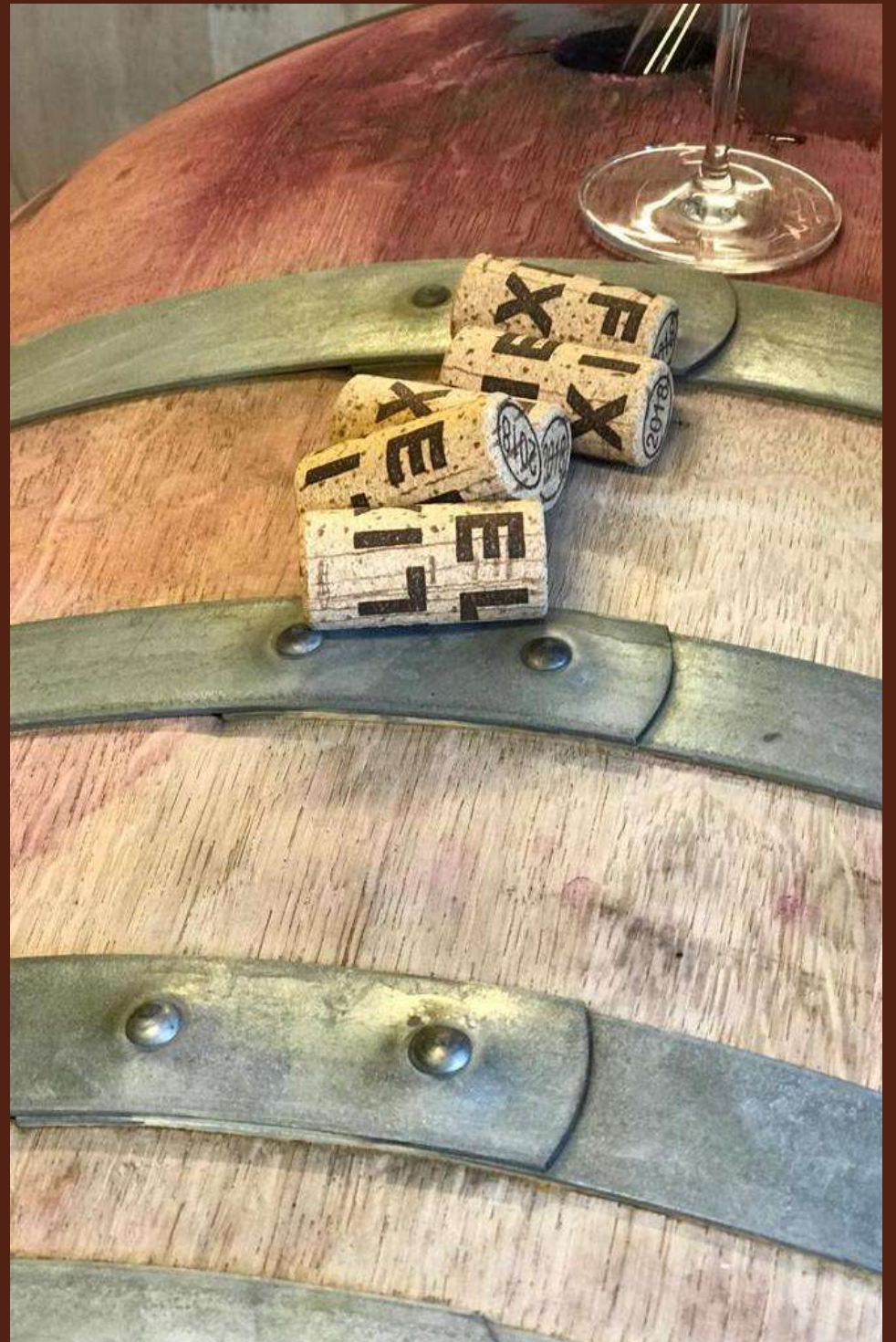


En bout de chêne

Passé par des vinifications et élevages en bois, le pinot noir gagne en arômes briochés, toastés, s'enveloppe d'épices et d'une pointe vanillée qui viennent donner un relief supplémentaire aux vins.

Saviez-vous qu'en moyenne 1% des vins produits dans le monde vieillissent en fût de chêne ? En France c'est 3x plus !

Le chêne apporte des tanins qui peuvent être un complément de structure et donner plus de souplesse, de rondeur, tout dépend du taux d'usage de la pièce de bois, de sa chauffe.



Ses 3 cuvées emblématiques

Guillaume tient à préserver le côté variétal des cépages porté par les fantastiques minéralités, le bois est un outil afin que l'ensemble se révèle en grande harmonie.



CHARDONNAY

Assemblage de 3 parcelles dont une en AOC Mercurey.

Doré intense, générosité, longueur élégante, matière rassurante.

Brillant !



LES BOIS RONDS

Pinot Noir sur Givry 14 mois en fût.

Les Bois Ronds ou un parfait triangle d'équilibre, de souplesse et de structure. Valeur sûre pour un dîner carré.



LES COMBES

Parcellaire sur l'AOC Montagny, élevée un an en barrique.

Touché cristallin, minéralité effilée, belle longueur et texture fine, bref une merveilleuse COMBinaison.



**« Ressentir la pureté des sols,
c'est ce que je recherche au
maximum dans mes vinifications »**

Guillaume Marko



VIF

Agence de distribution
De vins bio et naturels

-

18 Rue de Popincourt
75011 Paris

-

hellovif@gmail.com

06.89.38.45.89

06.76.75.22.00

-

www.agencevif.com

@vif_agencedevins