DOMAINE AURÉLIEN FEBVRE

LE THOREY CHARDONNAY

LE THOREY
CHARDONNAY
Vin biologique

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

VIN BIOLOGIQUE
Certifié par FR-BIO-10
AGRICULTURE UE

DOMAINE AURELIEN FEBVRE

CEPAGE
100% Chardonnay

SOL
Argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE
Classique avec pressurage léger et mise en fut pour un élevage de 11 mois sur lit. Mise en bouteille à l'issue.
Vin naturel. Dose très faible de sulfites.

DEGUSTATION
- Œil : robe jaune pale.
- Nez : senteur de fruit a chair blanche tel la poire et de fleur blanche. En second plan, on trouvera des senteurs lactées de beurre et de brioche.
- Bouche : La bouche est ronde mais nerveuse, avec une belle matière et une finale sur la minéralité.

On l'appréciera sur un poisson à l'étouffé et en sauce ou bien sur une volaille pochée.
On le sert à 13°C, il peut attendre, s'il a subi un élevage en barriques. Ce chardonnay sera vous surprendre par son coté boisé très discret et sa fraicheur.

VIN BIO, MICRO PRODUCTION DANS UNE ZONE NATURELLE PRESERVEE.

GRAPE VARIETY
100% Chardonnay

SOIL
Clay and calcareous soil

VINIFICATION / AGEING
Classic with a light pressing and put in a oak for a breeding of 11 months on bed. Bottling in the end.
Natural wine. Very low dose of sulphite.

TASTING
- Colour : pale yellow dress
- Nose : scent of white flesh fruits such as pear and white flower. In the background, we shall find milky scents of butter and brioche.
- Mouth : the mouth is round but nervous, with a beautiful material and a finale on the minerality.

Good with a fish in sauce or with a poached poultry.
To serve at 13°C, can wait if it had a breeding in barrels.
This Chardonnay will surprise with its very discreet wood side and its freshness.

ORGANIC WINE, MICRO PRODUCTION IN A WELL-PRESERVED NATURAL AREA.