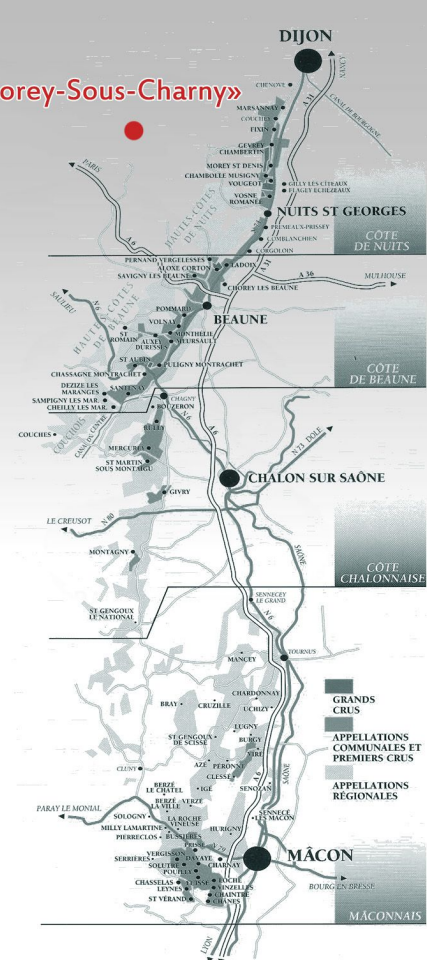


DOMAINE  
AURÉLIEN FEBVRE

## LE THOREY CHARDONNAY

«Thorey-Sous-Charny»



LE THOREY  
CHARDONNAY  
Vin biologique



### 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 à 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 fraîcheur.

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.