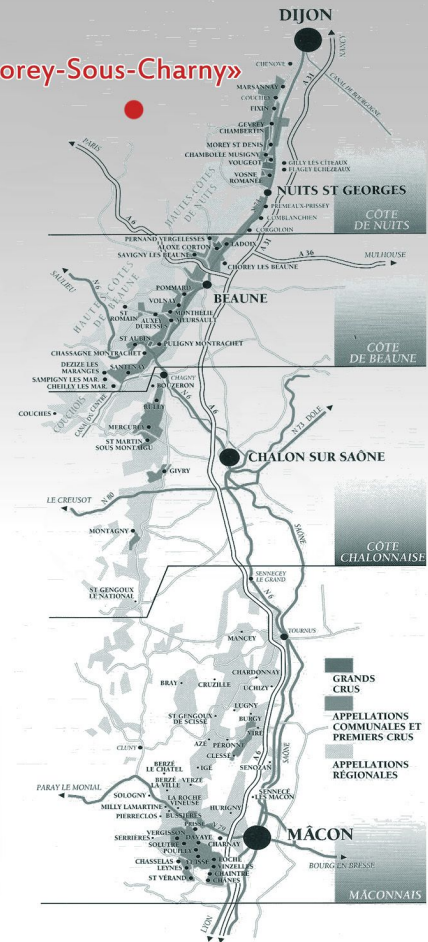


DOMAINE
AURÉLIEN FEBVRE

TERRE DE THOREY ROUGE SAUVAGE

«Thorey-Sous-Charny»



TERRE DE THOREY
SAUVAGE
Vin biologique
élevé en jarre de terre



CEPAGE

50% Pinot Noir 50% Gamaret

SOL

Côteaux argilo calcaires

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, vinification et macération. Vendange entière assez longue d'une durée de 40 jours. Puis élevage en jarre en terre cuite pendant 11 mois. Ce matériel respirant permet au vin d'être en contact permanent avec l'air d'une manière extrêmement subtile. Vin naturel sans sulfites qui a grandi dans la terre cuite, ce qui en fait un rouge sauvage.

DEGUSTATION

- Œil : clair d'une couleur rubis.
- Nez : senteur de fruits rouges et de baies rouges (groseille, framboise).
- Bouche : révèle une puissance aromatique et une belle structure. Il est intéressant de l'associer à de la viande rouge, du gibier, de la charcuterie...

VINS NATURELS, VINS EN JARRE.
MICRO PRODUCTION DANS UNE ZONE
NATURELLE PRESERVEE.

GRAPE VARIETY

50% Pinot Noir 50% Gamaret

SOIL

Clay and calcareous soil

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, vinification and maceration. Full and long harvest of 40 days. Then ageing in terracotta jar during 11 months. This breathing material enables the wine to be constantly in contact with the air in a very subtle way. Natural wine without sulphite aged in terracotta which makes it a «rouge sauvage».

TASTING

- Colour : clear with a ruby colour.
- Nose : scent of red fruits and red berries (currant, raspberry).
- Mouth : reveals an aromatic power and a beautiful structure. It is interesting to associate it with some red meat, game, delicatessen...

NATURAL WINES, WINES IN JAR.
MICRO PRODUCTION IN A
WELL-PRESERVED NATURAL AREA.