

DOMAINE
AURÉLIEN FEBVRE

EN APARTE



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.

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 de « grillé »
- Bouche : La bouche est ronde mais nerveuse, avec une belle matière et une finale sur la minéralité. A essayer sur des fromages frais.

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.

TASTING

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

Good with fresh cheeses.



DOMAINE AURELIEN FEBVRE