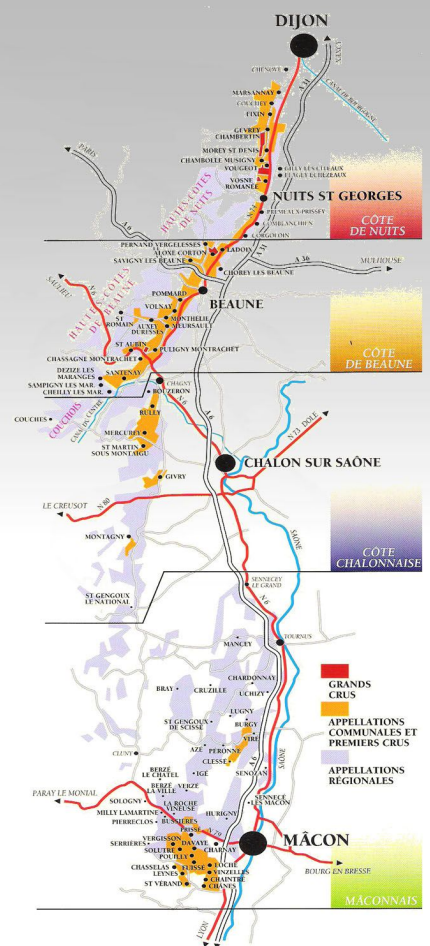


DOMAINE
AURÉLIEN FEBVRE

TERRE DE THOREY ROUGE SAUVAGE

TERRE DE THOREY
SAUVAGE
Vin biologique
élevé en jarre de terre



CEPAGE
100% Pinot Noir

SOL
Côteaux argilo calcaires

VINIFICATION / ELEVAGE
Vendange manuelle, eraflage puis macération en cuve avec toutes les baies. Vinification classique, piégeage puis élevage en fût et mise en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : clair d'une couleur rubis.
- Nez : senteur de fruits rouges et de baies rouges (groseille, framboise).
- Bouche : bouche délicate et friande.

On le boira dans sa jeunesse, à une température de 14°C sur des charcuteries.

GRAPE VARIETY
100% Pinot Noir

SOIL
Clay and calcareous soil

VINIFICATION / AGEING
Hand harvest, maceration in tank with all the berries. Classic vinification, trapping then breeding in oak and bottling.

TASTING

- Colour : clear with a ruby colour.
- Nose : scent of red fruits and red berries (currant, raspberry).
- Mouth : delicate and fond mouth.

To drink in the youth, at a temperature of 14°C with delicatessen.