

FEREBRIANGES BLANC

Terroir : Fèrebrianges

Secteur : Vallée du petit Morin

Sol : Calcaire

Cépage : 100% Chardonnay

Vinification : En fûts de 228 litres

Millésime : 2020

Issu d'une vieille vigne plantée en 1970, la culture de la vigne est respectueuse de la nature, nous maîtrisons la vigueur avec un seul but l'expression du terroir dans son millésime. La vinification et l'élevage se font sur lies et s'effectuent en barriques. Le vin n'est pas filtré pour ne pas lui enlever certaines qualités.

Note de dégustation :

Au nez se dégagent des notes de poires mûres et de poires au sirop.

En bouche, ce millésime se caractérise par sa belle structure aux arômes de fruits blancs. Le type de sol, calcaire, confère au vin une belle fraîcheur et une belle acidité qui permettent une finale tendue et une bonne verticalité.

Domaine A.BERGÈRE
57 Grande Rue - 51270 Fèrebrianges
38-40 Avenue de Champagne - 51200 Epernay

