

Pouilly Fumé Château Favray

Millésime 2014

Terroir :

Oxfordien, très calcaire, beaucoup de cailloux blancs, peu de terre. Relief en coteaux exposés sud à ouest. La surface du vignoble est de 16 ha tout en appellation Pouilly Fumé.

Vinification :

Fermentation lente avec maîtrise des températures.
Élevage sur lies fines 6 à 10 mois.
Filtration sur kieselguhr.

Caractéristiques analytiques :

Vin blanc sec
Cépage sauvignon
Degré alcoolique : 12.7 % vol
Acidité : 4.90 g/l
PH : 3.23
Sucre résiduel : 0.35 g/l

Dégustation :

Le millésime 2014 a bénéficié d'une excellente maturité, lente et avec des raisins parfaitement sains. Le nez expressif est un bouquet d'agrumes avec quelques notes de fleurs blanches. La bouche riche commence comme une friandise de fruits frais pour finir sur des notes plus complexes où la minéralité du terroir vient s'exprimer. Un bel équilibre d'ampleur, de fraîcheur et d'élégance.

Gastronomie :

Le Pouilly Fumé Château Favray se marie particulièrement bien avec les fruits de mer, poissons grillés ou fumés, viandes blanches, asperges, fromages notamment de chèvre.

Commercialisation :

Le Pouilly Fumé Château Favray est destiné avant tout à la belle restauration, magasins spécialisés, clientèle particulière, 120 000 bouteilles environ, sont produites annuellement.