



Château Favray

POUILLY FUMÉ



FICHE TECHNIQUE

Cuvée Tonnerre
Millésime 2019

LOCALISATION DES VIGNES

Sélection d'1ha sur la face Est de la colline de Favray, dans la moitié basse des coteaux.

SOLS & EXPOSITIONS

« Calcaire de Tonnerre » orienté Sud/Est et Sud. C'est le terroir le plus rare de l'appellation Pouilly-Fumé (1,5% de la surface AOC). Une roche crayeuse qui permet à la vigne d'infiltrer ses racines à l'intérieur du calcaire.

VINIFICATION

Stabulation pré-fermentaire, fermentation thermorégulée, élevage sur lies de 15 mois dans la même cuve.

ACCORDS METS ET VIN

Fruits de mer, poissons, viandes blanches, fromages.

CEPAGE & AGE

100% sauvignon blanc. Âge moyen des vignes ; 30 ans.

VITICULTURE

Viticulture raisonnée labellisée Terra Vitis depuis 2012. Désherbage mécanique.

DEGUSTATION

La tension minérale assure une belle fraîcheur et souligne la finesse des arômes. Un profil « terroir » original, en dehors des sentiers battus.

Degré alcoolique 13 %vol

Acidité: 4,81 g/l

Ph: 3,08

Sucres résiduels : 0,87 g/l

