



POUILLY FUMÉ



FICHE TECHNIQUE

Cuvée Château Favray
Millésime 2020

LOCALISATION DES VIGNES

Cuvée issue de l'assemblage de l'ensemble des parcelles du domaine, toutes localisées au lieu-dit Favray sur la même colline (17,5 ha).

SOLS & EXPOSITIONS

Calcaire en plaquettes de villiers, majoritairement orienté Sud/Ouest. Calcaire crayeux de Tonnerre, majoritairement orienté Sud/Est.

VITICULTURE

Viticulture raisonnée
labellisée Terra Vitis depuis 2012. Désherbage mécanique.

VINIFICATION

Fermentation thermorégulée, élevage sur lies de 4 à 12 mois.

CEPAGE & AGE

100% sauvignon blanc, âge moyen ; 25ans.

ACCORDS METS ET VIN

Fruits de la mer, poissons grillés ou fumés, viandes blanches, asperges, fromages.

DEGUSTATION

Notes de fruits mûrs, bouche gourmande et riche affinée par une belle fraîcheur et l'expression du terroir.

Alcohol 14 %
Acidity : 4,13 g/l
Residual sugar : 2,05 g/l

