



HENRI BOURGEOIS

SANCERRE & POUILLY-FUME

POUILLY-FUMÉ CHÂTEAU FAVRAY

ARGILO-CALCAIRE



VITICULTURE ET TERROIR

Le vignoble de Château Favray recouvre les coteaux d'une petite colline dont le sol est constitué par de très nombreux cailloux calcaires. Quentin DAVID, actuel propriétaire, assure l'exploitation des 15 hectares de Château Favray en conservant un esprit familial.

La conduite de la vigne se fait dans le cadre de la viticulture raisonnée. Une attention particulière est apportée à la maîtrise des rendements et aux conditions de maturation.

DÉGUSTATION

Ce vin charmeur se distingue par un nez élégant marqué par quelques notes citronnées. Son attaque est franche, une bonne vivacité vient renforcer la fraîcheur d'un fruité très expressif. On retrouve la présence de ces notes minérales très caractéristiques du terroir calcaire de Château Favray. Ce bel équilibre fera de ce millésime un classique de l'appellation Pouilly Fumé. Servez-le entre 8°C et 12°C.

VINIFICATION

Après un pressurage délicat et un débordage statique de 24 heures, ce vin fermente en cuves inox (15-18°C) puis est élevé quelques mois sur ses lies fines de fermentation avant sa mise en bouteille.

ACCORD METS & VIN

Il sera apprécié à l'apéritif ou au cours d'un repas. Il peut accompagner des asperges, du saumon fumé ou mariné, ainsi que d'autres poissons qu'ils soient grillés ou en sauce, des crevettes et fruits de mer. Il pourra aussi être servi sur certaines viandes blanches comme le veau, ainsi qu'avec du fromage, le chèvre notamment.

Terroir : Argilo-calcaires
Température de service : 8°C à 12°C

