

# Pouilly Fumé Château Favray

Millésime 2018

## Terroir :

Château Favray est une exploitation familiale. Les 17 ha de vigne, AOC Pouilly Fumé, sont regroupés sur les coteaux d'une même colline. Le terroir oxfordien est constitué d'un sol très calcaire composé de très nombreux cailloux blancs.

## Vinification :

Suivi précis de la maturité

Fermentation thermo régulée

Élevage sur lies fines

## Caractéristiques analytiques :

Vin blanc sec

Cépage sauvignon

Degré alcoolique : 13.5 % vol

Acidité : 4.85 g/l

PH : 3.22

Sucre résiduel : 0.45 g/l

## Dégustation :

L'été 2018 nous a donné un raisin parfaitement sain, gorgé de sucre et d'arômes. C'est sans surprise que le millésime 2018 s'annonce exceptionnel, nez expressif, très grande richesse en bouche soutenue par une élégante fraîcheur minérale si caractéristique du terroir de Château Favray.

## 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 :

Château Favray produira 130 000 bouteilles pour le millésime 2018. Elles seront partagées entre l'export, la belle restauration, les cavistes et particuliers.

---

Scea Château Favray  
Saint Martin Sur Nohain – 58150 Pouilly Sur Loire – France  
Tél : 03 86 26 19 05 – Fax : 03 86 26 11 59 – [chateaufavray@wanadoo.fr](mailto:chateaufavray@wanadoo.fr)  
[www.chateau-favray.com](http://www.chateau-favray.com)