

Château Favray

POUILLY FUMÉ

Blanc - Loire

Méthode d'agriculture :

HVE (Haute Valeur Environnementale)

Présentation

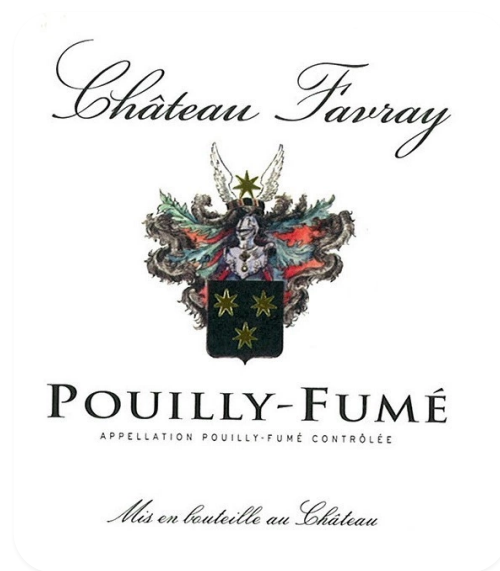
100% sauvignon blanc

Cuvée issue de l'assemblage de l'ensemble des parcelles du domaine, exclusivement localisées à Favray, lieu dit le plus au nord est de l'appellation, 17,5 ha.

Viticulture raisonnée labellisée HVE et en conversion vers l'agriculture biologique (3^{ème} année).

Vinification: Stabulation pré fermentaire, fermentation thermorégulée, élevage sur lies de 4 à 12 mois.

Au nez, notes de fruits frais, allant des agrumes aux fruits jaunes (pêche). L'attaque en bouche est marquée par les agrumes et une belle fraîcheur, persistante. Une pointe d'amertume, un équilibre souple et fin laissent entrevoir la capacité d'évolution des arômes complexes.



CHÂTEAU FAVRAY

Histoire

Château Favray fut marqué par le passage de Françoise de la Rivière, Dame d'honneur de la reine Margot (femme du roi Henri IV). Se mariant avec François de Reugny en 1602, elle devint Dame de Favray. Sa pierre tombale qui porte son effigie est conservée de nos jours dans la chapelle d'un village voisin. C'est probablement à cette époque que le vignoble de Château Favray connut son premier essor. Un magnifique pressoir du XVIII^e siècle témoigne que cette activité viticole fut florissante pendant de nombreuses générations. C'est en 1980 que Quentin DAVID décida de faire renaître la vocation viticole de Château Favray

Vignes & Vins

Surface du Domaine
15 Hectares

Travail de la vigne
Certifié BIO

Les plus du domaine
Les vignes sont sur un coteau ce qui donnent une belle homogénéité, et une parfaite structure.

En quelques mots
Domaine historique, sur un seul coteau exposé parfaitement.

Les vins
Quentin associe la minéralité et la maturité en faisant une vendange plus tardive.

Vinification

La vendange est reçue à l'étage de la cuverie où elle est triée ainsi le mout s'écoule des pressoirs pneumatiques avant de rejoindre par gravité les cuves à l'étage inférieur. Après un débourage serré, la conduite des fermentations se fait lentement grâce à un système de thermorégulation. L'élevage sur lies fines de 3 à 8 mois sera suivi des premières mises en bouteilles, celles-ci s'étaleront selon les besoins sur 18 mois. Toutes les opérations de soutirage et filtration sont réduites au minimum afin de conserver au vin toutes ses richesses.

