



Château Favray

Pouilly Fumé

Cépage

Sauvignon Blanc

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.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com



Loire

Château Favray

Surface du Domaine

15 Hectares

Travail de la vigne

Certifié BIO

Historique

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 XVIIIe 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

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.

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

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com