



## Chateau Favray Pouilly Fumé

1980 bestämde sig Quentin David för att återuppta vinframställningen på Château Favray som stått still i många år. Idag har han 15 hektar i produktion med potential att utveckla ytterligare 50 under de kommande åren. Hans vin är erkänt som ett toppexempel på Pouilly-Fumé, vilket bevisats med en rad utmärkelser de senaste åren. Klassisk Pouilly Fumé i bästa mening.

TYP:	Vitt vin	PRODUCENT:	Chateau Favray Pouilly Fumé
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Loire
ÅRGÅNG:	2022	ALKOHOLHALT:	13,5 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	78409
DRUVA:	Sauvignon Blanc (100%)	PASSAR TILL:	Fisk, Ost, Skaldjur
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	
SOCKERHALT:			

199 kr

### Karaktär

Ett rikt och aromatiskt vin med fantastisk koncentration. Utöver de druvtypiska attributen som krusbär, gräs och citron finns här mineraliska kalkstenstener och längd.

### Passar till

Moules med mycket persilja, några fina ostron eller kanske gratinerad getost.

### Vinifikation

Sauvignon Blanc-druvorna till detta vin odlas i sluttningar med jordmån bestående av kalksten, mörk jord och flinta. Druvorna skördas och sorteras för hand, pressas försiktigt och fermenteras med uteslutande naturligt förekommande jäst. Vinet genomgår 100 % malolaktisk jäsning och vilar på jästfällningen i 3 till 8 månader med minimal filtrering.

### Om producenten

Château Favray är en 15 hektar stor egendom, som sedan 1980 drivs av Quentin David. Gården är Terra Vitis – certifierad ("hållbarhets-certifierad"). Som sig bör i Pouilly Fumé är druvan Sauvignon blanc. Jordmånen är kalkrik och vinerna lagras på sin jästfällning mellan tre och åtta månader, ibland rent av längre. Gårdens historia går åtminstone tillbaka till 1600-talet. Fotnot: Château Favray är också känt för sin fina hästuppfödning (hopphästar).

\* Privatpriser inkl moms