

Château Favray - Pouilly Fumé

Millésime : 2018/2019

Région et Appellation : Loire - AOC Pouilly Fumé

Cépages : 100% Sauvignon blanc

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont vinifiés en cuve inox à basse température pour conserver le potentiel aromatique du vin.

Elevage : Sur lies fines, en cuve inox durant 10 mois.

Accords mets et vins : Idéal compagnon d'apéritif, sa vivacité lui permet d'escorter une entrée d'asperges vertes, tuile de parmesan et sauce hollandaise. On l'imagine évidemment sur des poissons nobles comme le Saint Pierre, la Sole ou par exemple un filet de turbotin rôti au citron vert. Il se mariera aussi très bien avec un plateau de fromage frais et affinés, et particulièrement avec le chèvre.

Notation : -

