



L'Abeille de Fieuzal Blanc

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château Fieuzal

Une valeur sûre de Pessac-Léognan!

Beschreibung:

Le Château Fieuzal compte parmi les maisons les plus célèbres de la région et, avec Stephan Carrier aux commandes, il suit les principes de la viticulture classique.

Degustationsnotiz:

Jaune clair aux reflets verts. Bouquet gourmand aux parfums de mirabelles bien mûres, de thé vert et de zeste de mandarine, avec des arrières notes de poivre blanc, de pain aux poires et une touche noble de vanille. La bouche dévoile des arômes d'essence de pamplemousse, de verveine et de citronnelle. Une fantastique valeur de Pessac-Léognan!

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour les plats à base d'asperges, les terrines de poisson et de homard, les crustacés et les olives. Il est également délicieux en apéro, avec du fromage frais et du fromage de chèvre.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: France

Sous-région: Grave

Produzent: Second vin du Château Fieuzal

Elevage: 10 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Cépage(s): 55% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon

Artikelnummer: 0873824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

L'Abeille de Fieuzal Blanc

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château Fieuzal

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	55% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés