



Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC

Parmi l'élite des Blancs de Léognan

Description:

Le Château de Fieuzal est situé dans une région viticole du sud-ouest de la France dont les sols sont parsemés de galets roulés. Le goût exceptionnel de ces vins est dû aux raisins qui proviennent de vignes âgées de 30 à 50 ans.

Profil aromatique:

Bouquet envoûtant de Jonagold jaune, nectarine, mélisse et primevère. Palais énergique et complexe, racé et vif, avec une minéralité marquée et un corps moyen. Finale aromatique et droite aux notes d'agrumes et de cire.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'apprécierez également avec des pâtés, du carpaccio de poisson, de la sauce aux morilles et un soufflé au fromage.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Graves/Pessac Léognan

Producteur: Pessac-Léognan AOC

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

Cépage(s): 60% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon

N° article: 0486823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: France
Notation: Parker 95/100, Score 19/20
Cépage(s): 60% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 12.5%
Servier: Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.