



Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC

Compte parmi l'élite des blancs de Pessac-Léognan

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Jaune clair. Un jolie minéralité soutient le bouquet délicat de mandarine et de mirabelle, sur des notes de pêche de vigne. Bouche élancée avec un extrait charnu, beaucoup de souplesse ainsi qu'une texture légèrement nerveuse. Dans la finale complexe, légèrement aromatique, du pamplemousse et du sel aux herbes. Remarquablement réussi, peut encore progresser.

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.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Grave
Produzent:	Pessac-Léognan AOC
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	Sauvignon Blanc, Sémillon
Artikelnummer:	0486818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 94/100, Jeb Dunnuck 90/100, Parker 92-94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Sauvignon Blanc, Sémillon
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés