



## Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC

Parmi l'élite des Blancs de 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 vif avec des reflets verts. Un bouquet envoûtant de mirabelles mûres, de pamplemousse et de citronnelle, avec en arrière nez du zeste de mandarine et une belle note de silex. La bouche est juteuse, avec un corps élégant, une douceur d'extrait mûre, un noyau minéral et un tempérament parfaitement soutenu, ce qui donne au vin une extraordinaire finesse. La finale aromatique est une explosion de reine-claude, de poivre blanc et d'agrumes.

### **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:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2032

**Cépage(s):** 65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon

**Artikelnummer:** 0486819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves  
Pessac-Léognan AOC

|                     |                                                                                                 |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                                                          |
| <b>Notation:</b>    | James Suckling 94-95/100, Neal Martin 88-90/100, Parker 92/100, Score 19/20, WeinWisser 18.5/20 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon                                                               |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2032                                                                                   |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                  |
| <b>Elevage:</b>     | 18 Mois en Barrique                                                                             |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5%                                                                                           |
| <b>Servier:</b>     | Frais, entre 9 et 12 degrés                                                                     |