



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-vert lumineux. Bouquet aux séduisantes notes d'abricots fraîchement cueillis, avec un soupçon de litchi et de zestes de mandarine, puis des nuances de pêche de vigne et d'herbes des champs. La bouche complexe et juteuse et d'une merveilleuse plénitude aux touches poivrées, racé et d'un admirable équilibre. Fruit de la passion, ananas baby et goyave dans la finale pleine d'énergie.

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:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	Sauvignon Blanc, Sémillon
Artikelnummer:	0486820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 96/100, Decanter 92/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 89-91/100, Parker 93/100, WeinWisser 18.5+/20, Score 19/20
Cépage(s):	Sauvignon Blanc, Sémillon
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés