



2019 Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC

Parmi l'élite des Blancs de Léognan

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	Château de Fieuzal
Notation(s):	James Suckling 94–95/100, Neal Martin 88–90/100, Parker 92/100, Score 19/20, WeinWisser 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon
Référence:	0486819

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 94–95/100, Neal Martin 88–90/100, Parker 92/100, Score 19/20, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés