



## 2018 Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC

Compte parmi l'élite des blancs de Pessac-Léognan

**Note de dégustation:**

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 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 94/100, Parker 92–94/100, Score 18.5/20, Jeb  
Dunnuck 90/100

**Elevage:**

en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

13.5 %

**Apogée:**

jusqu'en 2030

**Cépage(s):**

Sauvignon Blanc, Sémillon

**Référence:**

0486818

## 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 94/100, Parker 92–94/100,  
Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 90/100  
**Cépage(s):** Sauvignon Blanc, Sémillon  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Frais, entre 9 et 12 degrés