



2022 Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC

Un des meilleurs de sa catégorie

Note de dégustation:

Bouquet envoûtant de Jonagold jaune, nectarine, mélisse et primevère. Palais énergique et complexe, racé et vif, avec une minéralité marquée et un corps moyen. Finale aromatique et droite aux notes d'agrumes et de cire.

Accompagne idéale:

Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'appréciez 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): Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20, Jeb Dunnuck 92–94/100
jusqu'en 2044

Apogée:

Référence: 0486822

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): Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20, Jeb
Dunnock 92–94/100
Apogée: jusqu'en 2044
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés