



2015 L'Abeille de Fieuzal Blanc

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château Fieuzal

Idéal pour accompagner les plats de poisson

Description:

Le Château Fieuzal compte parmi les maisons les plus célèbres de la région et, avec Stephan Carrier aux commandes, il suit les principes de la viticulture classique.

Note de dégustation:

Jaune clair aux reflets verts. Bouquet gourmand aux parfums de mirabelles bien mûres, de thé vert et de zeste de mandarine, avec des arrière notes de poivre blanc, de pain aux poires et une touche noble de vanille. La bouche dévoile des arômes d'essence de pamplemousse, de verveine et de citronnelle. Une fantastique valeur de Pessac-Léognan!

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour les plats à base d'asperges, les terrines de poisson et de homard, les crustacés et les olives. Il est également délicieux en apéro, avec du fromage frais et du fromage de chèvre.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Graves/Pessac Léognan

Producteur:

Château de Fieuzal

Notation(s):

Score 18/20

Elevage:

10 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

jusqu'en 2022

Cépage(s):

55% Sémillon, 45% Sauvignon Blanc

Référence:

0873815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

L'Abeille de Fieuzal Blanc

Pessac-Léognan AOC

Second vin du Château Fieuzal

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	55% Sémillon, 45% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés