



## 2014 Château de Fieuzal Blanc

Pessac-Léognan AOC

Recommandé par René Gabriel

### Note de dégustation:

Jaune moyen lumineux aux nuances vert-tilleul. Magnifique bouquet aux senteurs de chair de pêche blanche, de menthe et de tendre vanille avec une minéralité parfumée. Le palais légèrement poivré est élancé et extrêmement long. Si par le passé, on a connu beaucoup de Fieuzal Blanc de type plutôt bourguignon, il s'agit cette fois clairement d'un grand Bordelais qui affiche fièrement son Sauvignon Blanc. Alors que pour le Fieuzal Rouge, on a parfois poussé les limites un peu loin dans la vinification, pour le Blanc la recherche a produit sans équivoque un des plus grands vins blancs de Bordeaux en 2014, bravo !

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Producteur:</b>	Château de Fieuzal
<b>Notation(s):</b>	René Gabriel 19/20, James Suckling 93/100
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2038
<b>Référence:</b>	0486814

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château de Fieuzal Blanc

Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	René Gabriel 19/20, James Suckling 93/100
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2038
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés