



2020 Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC

Parmi l'élite des Blancs de Léognan

Description:

Le Château de Fieuzal est situé dans une région viticole du sud-ouest de la France dont les sols sont parsemés de galets roulés. Le goût exceptionnel de ces vins est dû aux raisins qui proviennent de vignes âgées de 30 à 50 ans.

Note de dégustation:

Jaune-vert lumineux. Bouquet aux séduisantes notes d'abricots fraîchement cueillis, avec un soupçon de litchi et de zestes de mandarine, puis des nuances de pêche de vigne et d'herbes des champs. La bouche complexe et juteuse et d'une merveilleuse plénitude aux touches poivrées, racé et d'un admirable équilibre. Fruit de la passion, ananas baby et goyave dans la finale pleine d'énergie.

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):

Jeb Dunnuck 96/100, Score 19/20, Decanter 92/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 89–91/100, Parker 93/100, WeinWisser 18.5+/20

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

Sauvignon Blanc, Sémillon

Référence:

0486820

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):	Jeb Dunnuck 96/100, Score 19/20, Decanter 92/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 89–91/100, Parker 93/100, WeinWisser 18.5+/20
Cépage(s):	Sauvignon Blanc, Sémillon
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés