



2021 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:

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'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):

Parker 95+/100, Score 19/20

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2035

Cépage(s):

65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon

Référence:

0486821

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 95+/100, Score 19/20
Cépage(s):	65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés