

## Pessac Leognan 2018 Chateau Fieuzal blanc

### DOMEIN

Op Château Fieuzal wordt de rijkdom van het terroir niet alleen bepaald door de grond onder de voeten en het weer, maar ook door alles daartussenin. Vanaf het moment dat je in de wijngaarden staat, is alles om je heen terroir – daar is niets technisch aan. Terwijl Fieuzal ernaar streeft wijnen te produceren die de grenzen van objectiviteit overschrijden, reiken de grenzen van Fieuzal verder als gebouwen en percelen met wijnstokken. Wijnmaker Stephen Carrier, is ervan overtuigd dat om het Fieuzal-terroir echt te onthullen, de invloed, het menselijk gevoel en de passie moeten worden benadrukt. De benadering van wijnmaken gaat niet alleen over het verbouwen van wijnstokken en druiven, maar over het verbouwen van Fieuzal in elke betekenis van het woord. Fieuzal-wijnen, zijn uniek en elegant, en hebben net zoveel persoonlijkheid als de mensen die de wijnen produceren. Fieuzal is vol leven: gehuil, glimlach, spanning. Een complexe levendigheid! Daarbij is frisheid de ruggengraat van Fieuzal's wijnen. Door deze frisheid kunnen de wijnen energiek maar toch verfijnd zijn, en bovenal kunnen ze goed ouderen.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Met een regenachtig eerste semester en een genereuze zomer en een prachtige Indian Summer heeft Fieuzal prachtig gerijpte druiven kunnen plukken. Fieuzal wit is altijd een elegante combinatie van Sauvignon en Semillon. Sauvignon met een grote aromatische frisheid en de Semillon met veel rijkdom. 12 maanden opvoeding op houten vaten. Discrete neus van acasia en een genereuze smaak op het palet met een fijne zilte afdronk. Un très beau vin!

### DRUIVENRAS

Sauvignon 65% en Semillon 35%

### GASTRONOMIE

Asperges met gerookte zalm. Kabeljauwhartjes! Blini met zalmeitjes. Coquilles Saint Jaques met beurre blanc. Kleingesneden kalfsvlees meteen crèmesaus.



**BEWAARTERMIJN** 2022-2030

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2018

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Bordeaux

**DOMEIN** Château de Fieuzal

**ALCOHOL** 13%

**SMAAKPROFIEL** Complex & Elegant