



CHÂTEAU DE FIEUZAL BLANC

PRODUIT

Le Château de Fieuzal Blanc brille par sa pureté et son éclat ! Il est à la hauteur de la plupart des grands crus classés de sa région.

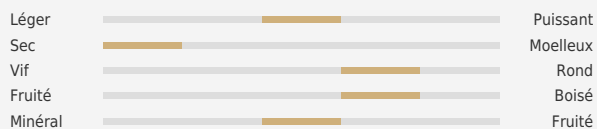
Sa robe est pâle avec des reflets argentés ou verts.
Le nez s'ouvre sur des agrumes frais (citron, pamplemousse), fleurs blanches, pêche ou poire, avec une légère touche herbacée ou minérale.

En bouche, l'attaque est vive, précise, portée par le Sauvignon Blanc, tandis que le Sémillon apporte rondeur et corps.

Le vin présente une texture équilibrée, avec de la fraîcheur, une belle tension, et une finale saline et minérale qui prolonge le plaisir.

Ce blanc se montre très prometteur, à déguster jeune pour son éclat ou à laisser évoluer pour révéler ses nuances.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Sauvignon Blanc, Sémillon