Château de Fieuzal Blanc, Pessac-Léognan Grand Cru Classé



Dankzij de inzet van de Ier Lochlann Quinn, een filantropische ondernemer met een passie voor de natuur en de biodiversiteit, brengt dit toonaangevende domein in Pessac-Léognan het unieke karakter van zijn terroir volledig tot uitdrukking. Deze wijn weet te bekoren door zijn aromatische diepte, zijn minerale spanning en zijn opmerkelijke evenwicht.

Oorsprong: Gelegen in Léognan, strekt de wijngaard van ±75 hectare zich uit over een mozaïek van grind, zand en klei verdeeld over meer dan 70 percelen. De Eau Blanche zorgt voor natuurlijke waterbalans en microklimaten, terwijl 30 hectare bos en biodiversiteit frisheid, complexiteit en precisie versterken.

Druiven: 65% Sauvignon Blanc 35% Sémillon

Vinificatie: Vroege oogst met strikte perceelselectie om aromatische zuiverheid en natuurlijke frisheid te behouden. Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur rond 16–18 °C, gevolgd door 12 maanden rijping op Franse eiken vaten met bâtonnage op fijne lies voor meer volume, complexiteit en elegante structuur.

Degustatie: Een zeer verfijnde neus waarin verse peer, grapefruitschil, citroenverbena en subtiele nuances van vuursteen samenkomen. De rijping zorgt voor een subtiele complexiteit die doet denken aan brioche, verse amandel en licht geroosterde hazelnoot. In de mond combineert de wijn volheid met precisie, gedragen door een levendige frisheid die de smaken laat uitmonden in een ziltige, rokerige en opmerkelijk lang aanhoudende afdronk.

Bewaarpotentieel: 10 - 15 yaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Deze wijn past uitstekend bij edele vissoorten, schaaldieren, sint-jakobsschelpen, gevogelte in roomsaus en gerijpte harde kazen.