

Millésime 2023

FIEUZAL

Grand Cru Classé de Graves

“Pur” : qui est droit, sincère et sans détour, harmonieusement conçu.



2023 a été le millésime de terroir par excellence comme aucun autre depuis que je suis à Fieuzal.

Le terroir correspond à un lieu, un climat associé et des personnes qui y travaillent et le Fieuzal 2023 en est la quintessence.

La pluviométrie a été un atout fondamental dans la qualité de ce millésime. Nos sols de graves fines et profondes sont propices au déficit hydrique ; Tant nos blancs que nos rouges ont bénéficié d’une alimentation remarquable.

Des vendanges longues, un travail extraordinaire au vignoble dû à une pression rare sur les raisins, un travail d’infusion privilégié au chai aboutissent à un assemblage de Merlot, Cabernet sauvignon et de Petit Verdot à découvrir.

Une impression de légèreté et de délicatesse se dégage de sa robe brillante et limpide. Des arômes purs et raffinés de fruits noirs croquants dominées par des notes de mûres et de cassis laissant délicatement apparaître des effluves de réglisse et de poivre blanc.

La bouche a une tension rare avec des tanins souples et délicats avec une légère amertume en finale qui renforce cette sensation de pureté.

Stephen Carrier, Winemaker

VIGNOBLE

Propriétaire : Famille Quinn

Consultant : Thomas Duclos

Appellation : Pessac Leognan

Assemblage : 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Petit-Verdot

Dates de Vendanges : 7 Septembre 2023 - 10 Octobre 2023

Degré : 13,5°

