

Millésime 2023

# FIEUZAL

Grand Vin de Graves

**“Séduisant” : Qui attire de façon irrésistible**

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 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 et nos pressurages si singuliers à Fieuzal sont la clé de la qualité de nos jus élevés dans nos fûts d’acacia et de chêne.

Une impression de cristal aux reflets dorés. Les arômes sont frais et très précis avec des notes d’abricots et d’agrumes frais citronnées. Après quelques instants des nuances de silex et de craie très minérales apparaissent.

La bouche est droite et pure, elle exprime toute la complexité et l’identité de ce millésime 2023 grâce à une chair et une épaisseur qui rappelle la pêche de vignes. La finale laisse une note fraîche et élégante avec une amertume toute particulière, ce qui procure à ce FIEUZAL une tenue remarquable dans le temps.

*Stephen Carrier, Winemaker*

## VIGNOBLE

**Propriétaire :** Famille Quinn

**Assemblage :** 60% Sauvignon Blanc - 40% Sémillon

**Consultant :** Thomas Duclos

**Dates de Vendanges :** 28 août 2023 - 4 Septembre 2023

**Appellation :** Pessac Leognan

**Degré :** 12,5°

