



MILLESIME 2020

Le style de notre vin blanc 2020 est unique, à la fois dans la tension et la précision, associées à une légère épaisseur qui rend à ce stade cet assemblage remarquable de consistance.

D'un aspect légèrement trouble, car encore sur lies au moment où je vous écris, avec des reflets argentés, le bouquet est riche et dense avec des notes florales, puis il évolue vers des notes fruitées type abricot, pêche blanche et enfin de litchi et d'ananas frais, une superbe expression du Sauvignon qui représente la majeure partie de notre assemblage.

La sensation en bouche est flatteuse en attaque, vient ensuite une vive tension structurante soutenue par une amertume aux notes de clémentine et d'orange amère.

Le degré de notre Fieuzal blanc 2020 est juste en dessous de 13°, le pH est de 3,3 et nos vinifications sont sans soufre ajouté.

Propriétaires
Brenda & Lochlann Quinn

Winemaker
Stephen Carrier

Consultant
Thomas Duclos & Julien Belle

Assemblage
75% Sauvignon, 25% Sémillon

FIEUZAL
Grand Cru Classé de Graves