

FIEUZAL



Château de Fieuzal Pessac-Léognan Rouge 2012

AOC Pessac-Léognan, Grand Cru Classé, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Élaborés dans le respect des qualités propres à chaque millésime, les vins de Château de Fieuzal expriment avec richesse la typicité et la diversité des cépages bordelais.

TERROIR

Étendus de part et d'autre du ruisseau de l'Eau Blanche, les quelques 75 hectares du domaine de Château de Fieuzal se déploient autour d'une croupe graveleuse unique dont la complexité géologique, hautement favorable à la culture de la vigne, est le résultat des mouvements séculaires de la Garonne. Les sols de terre maigre sont riches de graves blanches d'origine très ancienne, qui drainent efficacement les sols et accumulent, pour mieux la rediffuser, la chaleur du soleil. Les vignes, âgées de trente ans en moyenne, sont plantées à une densité de 9 000 pieds à l'hectare. Méthodes culturales traditionnelles, viticulture raisonnée, vendange manuelle, tri sélectif... tout ici est entrepris pour favoriser l'expression authentique de l'exceptionnel terroir de Fieuzal.

VINIFICATION

Vendange manuelle en petites cagettes avec tri des grappes et des baies sur table au cuvier. La mise en cuve des baies se fait par gravité. Les fermentations et macérations se réalisent pendant 3 à 4 semaines en cuve inox. L'écoupage des vins se fait directement en barriques neuves pour 65% et l'élevage est de 12 à 16 mois en barrique. La mise en bouteille s'effectue au Château.

ÉLEVAGE

16 à 18 mois en barriques.

CÉPAGES

Cabernet-sauvignon 70%, Merlot 15%, Petit verdot 15%

13.00 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 114000

Âge moyen des vignes: 35 ans

Élevage en fût: 1 mois

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



CHATEAU
DE FIEUZAL

PESSAC-LÉOGNAN

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

POTENTIEL DE GARDE

16-19 ans

DÉGUSTATION

Les vins de Fieuzal sont riches et opulents, dans la lignée des grands vins de garde produits par la propriété.

