

FIEUZAL

GRAND VIN DE GRAVES



CHATEAU
DE FIEUZAL

Pessac-Léognan

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

Château de Fieuzal Pessac-Léognan Blanc 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 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

Vendanges manuelles en petites cagettes avec tri sur table au cuvier. Le pressurage des grappes entières est doux et progressif. Les moûts sont débourbés de manière statique au froid entre 12h à 24h. Ecoulage par gravité et vinification en barriques neuves pour 30%.

ÉLEVAGE

Sur lies pendant 12 à 16 mois. La mise en bouteille s'effectue au Château.

CÉPAGES

Sauvignon 70%, Sémillon 30%

13.00 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 18000

Âge moyen des vignes: 40 ans

Élevage en fût: 1 mois

