

Abeille de Fieuzal BLANC

Wijnhuis	Castel Frères
Merk	Castel Grand Cru
Land	Frankrijk
Regio	-
Subregio	-
Wijntype	Wijn
Kleur	Wit
Alcohol %	12,5
Serveertemperatuur	8-10 graden
Afsluiting	Kurk
Druivenras	Sauvignon Blanc, Sémillon
Korte Omschrijving	Fris en sappig met aroma's van witte perzik, citrusfruit en honing. Het palet wordt verrijkt met tonen van vers gras, stro en een kenmerkende kruidigheid van dille en venkel, leidend tot een volle, fruitige afdronk.
Vinificatie	Handmatige oogst. 12 maanden houtrijping in Franse eikenhouten vaten.
Omschrijving	In het hart van Pessac-Léognan, een van de meest prestigieuze appellaties van de Bordeaux-regio, ligt Château de Fieuzal. Onder leiding van het Ierse echtpaar Brenda en Lochlann Quinn combineert dit historische domein traditie met moderne visie. L'Abeille de Fieuzal is de tweede wijn van het domein. Gemaakt met dezelfde zorg en aandacht als de grand vin, biedt L'Abeille een moderne en toegankelijke instap in de wereld van grote Bordeaux-wijnen.
Over De Producent	Château de Fieuzal ligt in Pessac-Léognan en is eigendom van Brenda en Lochlann Quinn. Dit Ierse wijnliefhebberspaar heeft Stephen Carrier aangesteld als wijnmaker en laat zich adviseren door Hubert de Bouard, eigenaar van Château Angélus. Met respect voor biologische principes streven zij ernaar om de technische ontwikkelingen in wijnbouw en vinificatie voort te zetten, met behoud van het karakter en de ziel van de Graves-wijnen.
Wijn En Spijs	Aromatische witte wijn, met tonen van witte perzik, citrus, honing en frisse kruiden zoals dille en venkel, sluit prachtig aan bij fijne gerechten. De sappige structuur en kruidige afdronk maken hem een perfecte begeleider van fruits de mer, wit vlees, en verfijnde gerechten zoals California rolls en nigiri.

