

Château de Fieuzal Blanc - en högklassig vit bordeaux.

Château de Fieuzal är ett anrikt familjeägt slott i den södra delen av appellationen Pessac-Léognan. Systembolaget har köpt in 120 flaskor av denna högklassiga vita Bordeaux som lanseras den 10/8 2021 med start klockan 10.00.



Vinslottet Fieuzal ligger i den södra delen av appellationen Pessac-Léognan, sydväst om orten Léognan. Stephen Carrier är vinmakare och de arbetar mycket med hållbarhetsfrågor.



För att skapa en biologisk mångfald och balans på vingegendomen finns här många träd, blommor liksom bikupor och höns.

Sedan 2001 ägs slottet av paret Brenda and Lochlann Quinn som har sina rötter på Irland. Slottet som har ägts av totalt fem familjer genom tiderna fick sitt namn 1864 av familjen Fieuzal och, 1959 blev man klassade som en Graves Grand Cru Classé.

Ett harmoniskt vin skapat av två druvsorter

Här finner vi druvorna sauvignon blanc och semillon i en väldigt lyckad symbios. Genom lagringen i fat av ek och akacia under 12 månader berikas vinet med kryddighet, komplexitet, en bredare palett och en lite fetare munkänsla. Vinet har en nyanserad och attraktiv doft med inslag av grillad citron, gröna äpplen, aprikos, mango, puffat ris, rostade nötter, gul melon och fat.



Château de Fieuzal Blanc 2019

Systembolagsnummer: 95216

375,00 kr

Vinet är friskt och har en fin koncentration där man hittar inslag av gul melon, aprikos, örter, grillad citron och fat samt en fläkt av blommor. I smaken finns en fet textur och eftersmaken har en mycket fin längd.

Vinet passar fint till fisk och skaldjur

Denna vita Fieuzal klarar sig utan tveak på egen hand, men kanske hittar den helt och hållet sitt rätta element tillsammans med maträtter som är tillagade med kärlek. Servera fisk eller skaldjur som är halstrad eller grillad och gärna tillsammans med tillbehör som är syrliga. Även feta eller krämiga komponenter umgås med vinet på bästa sätt. Varför inte lägga en fin bit av piggvar, grön sparris och halva citroner på grillen? Svårare än så är det inte att få ihop ekvationen $1+1=3$.

Pessac-Léognan ett ursprung med guldkant

Vinområdet Pessac-Léognan var tidigare en del av ursprungsbeteckningen Graves och låg i dess norra delar. Men redan från början ansåg André Lurton och andra slottsägare att områdets speciella egenskaper skulle premieras med en egen appellation. Därför arbetade de med lobbyverksamhet och förhandlingar under 23 års tid tills de äntligen lyckades den 9 september 1987.

Pessac-Léognan består av 1700 hektar vinodlingar och innefattar 75 olika slott. Hela 80% av produktionen är röda viner och 20% vita. Men vi vill gärna slå ett slag för de vita som vi tycker förtjänar mycket mer uppmärksamhet än vad de får idag.

Den speciella jordmånen i området består av upp till 8 meter djup av grus och sten, och med en kalkstensjord därunder. Denna jord har bra dränering vilket ger fantastiska förutsättningar för de vita vinerna som har en enorm potential att åldras väl, inte sällan mer än 20 år.

Fler vinnyheter:



Magiska söta viner från Rheingau och kraftfull barbera från Piemonte.

Vi lanserar tre fantastiska söta viner från en av Rheingaus bästa producenter och en kraftfull barbera från Piemonte. Nu i Systembolagets beställningssortiment.

[Läs mer](#)



Faustino I Gran Reserva 2001 - excellent årgång.

Nu lanserar vi åter en äldre årgång av Faustino I Gran Reserva, denna gång den ypperliga 2001:an som lanseras som folk o folk selection. Vinet släpps i Systembolagets beställningssortiment med start den 2/8 kl 10.00.

Läs mer
