

FIEUZAL

Grand Cru Classé de Graves

MILLÉSIME 2023



“Pur” : qui est droit, sincère et sans détour, harmonieusement construit.

2023 a été un millésime de terroir par excellence, comme aucun autre depuis que je suis à Fieuzal. Le terroir correspond à un lieu, à un climat qui lui est associé, et aux femmes et aux hommes qui y travaillent ; Fieuzal 2023 en est la quintessence.

La pluviométrie a été un atout fondamental dans la qualité de ce millésime. Nos sols de graves fines et profondes sont propices au déficit hydrique. Tant nos vins blancs que nos vins rouges ont bénéficié d'une alimentation hydrique remarquable.

Des vendanges longues, un travail extraordinaire au vignoble dû à une pression sanitaire rare sur les raisins, ainsi qu'un travail d'infusion privilégié au chai, ont abouti à un assemblage de Merlot, de Cabernet Sauvignon et de Petit Verdot à découvrir.

Une impression de légèreté et de délicatesse se dégage de sa robe brillante et limpide. Des arômes purs et raffinés de fruits noirs croquants, dominés par des notes de mûre et de cassis, laissent délicatement apparaître des effluves de réglisse et de poivre blanc.

La bouche présente une tension rare, avec des tanins souples et délicats, ainsi qu'une légère amertume en finale, qui renforce cette sensation de pureté.

Stephen Carrier, Winemaker

VIGNOBLE

Propriétaires :

Brenda & Lochlann Quinn

Consultant :

Thomas Duclos

Appellation :

Pessac-Léognan

Degré : 13,5°

Vendanges : 7 Septembre 2023 - 10 Octobre 2023

Assemblage : 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot

