



## MILLESIME 2016

Définitivement un vin gourmand !

Avec une robe jaune tilleul et des reflets dorés et argentés, ce vin présente brillance et limpidité, d'une jeunesse éclatante !

Le nez est franc et plaisant, avec des notes minérales et citronnées dès l'aération. Viennent ensuite des notes plus fruitées comme la mirabelle, la framboise ou l'abricot ainsi que des notes vanillées accompagnées par une touche de pain d'épices.

L'attaque en bouche est souple puis révèle volume et gras en milieu de bouche.

Ce vin offre un bel équilibre, élégamment maintenu par une légère acidité, caractéristique de notre Abeille de Fieuzal blanc.

A la fois discrets et persistants, les arômes qui dominent sont les zestes d'agrumes.

La longueur en finale reste classique et dans la parfaite lignée de ses anciens millésimes.

C'est un vin qui s'associera à merveille avec des huîtres, poissons, mais aussi avec des viandes blanches, des agrumes et quelques fromages odorants.

### *Propriétaires*

Brenda & Lochlann Quinn

### *Winemaker*

Stephen Carrier

### *Consultant*

Hubert de Bouïard

### *Assemblage*

50% Sémillon, 50% Sauvignon

# L'ABEILLE DE FIEUZAL

*Pessac-Léognan*