

MILLESIME 2018



Cette Abeille nous transporte au printemps avec les cerisiers en fleur et on retrouve des odeurs de tilleul, d'aneth, de foin, d'acacia, de fleurs blanches voire de pierre à fusil, typiques de notre terroir des Graves à Fieuzal.

On note une grande finesse et une intensité des arômes –

La couleur est jaune pâle avec des reflets dorés. Cet assemblage, légèrement dominé par le Sémillon est ample en bouche avec un gras très prononcé, bien équilibré et une finale saline voir légèrement tanique qui donne une belle longueur à cette Abeille de Fieuzal.

Un vin très approprié pour des associations culinaires nombreuses et variées.

Propriétaire

Brenda & Lochlann Quinn

Winemaker

Stephen Carrier

Consultant

Hubert de Bouïard

Assemblage

54% Sémillon, 46% Sauvignon Blanc

FIEUZAL

Grand Cru Classé de Graves