

# MILLESIME 2019



L'Abeille de Fieuzal 2019 se caractérise par un aspect jaune citron avec des reflets argentés associés à une délicate brillance.

Les arômes sont nombreux, typiques de l'Abeille blanc avec un préambule camomille, mimosa, bouton d'or ; ils évoluent vers des notes de fruits à chair blanche comme la poire, le coing, l'ananas et se terminent par des nuances d'orange amère, de clémentine et de citron.

La bouche a vraiment deux dimensions avec une entrée légèrement soyeuse, puis une superbe fraîcheur qui allonge cette bouche très pure et élégante.

Ce vin accompagnera tout en discrétion des plats épicés et des fruits de mer.

Propriétaire  
Brenda & Lochlann Quinn

Winemaker  
Stephen Carrier

Consultant  
Thomas Duclos

Assemblage  
55% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon

**FIEUZAL**  
Grand Cru Classé de Graves