Château de Fieuzal Blanc, Pessac-Léognan Grand Cru Classé



Porté par l'engagement de l'Irlandais Lochlann Quinn, entrepreneur philanthrope passionné par la nature et la biodiversité, ce domaine de référence de Pessac-Léognan exprime toute la singularité de son terroir. Ce vin séduit par sa profondeur aromatique, sa tension minérale et son remarquable équilibre.

Origine: Situé à Léognan, le vignoble de ±75 hectares repose sur une mosaïque de graves, sable et argile répartie sur plus de 70 parcelles. Le ruisseau de l'Eau Blanche structure naturellement le domaine et régule l'hydratation des sols, tandis que 30 hectares de forêt et une biodiversité active créent un équilibre naturel favorisant fraîcheur, complexité et précision.

Encépagement: 65% Sauvignon Blanc 35% Sémillon

Vinification: Vendanges précoces avec sélection parcellaire rigoureuse afin de préserver la pureté aromatique et la fraîcheur naturelle. Fermentation à température contrôlée autour de 16–18 °C, suivie d'un élevage de 12 mois en fûts de chêne français avec bâtonnage sur lies fines, apportant volume, complexité et structure élégante.

Dégustation: Robe brillante aux reflets dorés. Nez expressif mêlant fleurs d'acacia, agrumes frais et fruits blancs mûrs, relevé par une fine minéralité ; bouche ample et texturée, portée par une acidité précise, se terminant sur une finale saline longue et rafraîchissante, véritable signature du domaine.

Potentiel de garde: 10 - 15 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Ce vin accompagne idéalement les poissons nobles, les crustacés, les coquilles Saint-Jacques, les volailles à la crème ainsi que les fromages affinés à pâte pressée.