

L'ABEILLE DE FIEUZAL

PESSAC-LÉOGNAN BLANC



THE WINE MERCHANT
BORDEAUX



GRAND VIN DE GRAVES

Créé au début des années 80, L'Abeille de Fieuzal partage les 70 hectares de vignes du Château Fieuzal, dans l'appellation Pessac-Léognan. Ce vin bénéficie depuis lors d'efforts constants visant à maintenir sa qualité et lui permettant de se classer parmi les très bons crus de Graves. Il est le résultat depuis 2001 d'une gestion prudente du domaine par les propriétaires actuels, Brenda et Lochlann Quinn.

GRAND VIN OF GRAVES

L'Abeille de Fieuzal was first produced at the start of the 80's. Since its conception, its reliable high quality has earned it a reputation as one of the top Graves wines. Château de Fieuzal's L'Abeille wines, from the heart of the Pessac Leognan appellation, are the result of the estate's careful stewardship by current owners, Brenda & Lochlann Quinn.



ORIGINE DE L'ABEILLE

L'Abeille est, au fil du temps, devenu un vin à part entière. Issu d'une agriculture totalement respectueuse de son environnement, ses raisins proviennent des mêmes parcelles que celles du Château, tandis que son élevage en diffère un peu.

ORIGIN OF L'ABEILLE

Over the years, L'Abeille has developed a strong identity of its own. Crafted with grapes from the same 70-hectare plots and with same careful attention as Château Fieuzal, yet the ageing is a little bit different.



DÉGUSTATION

L'Abeille de Fieuzal blanc est composé d'une majorité de sémillon puis de sauvignon. Il dévoile toute sa fraîcheur à travers ses arômes floraux tels que la camomille et le mimosa, laissant apparaître ensuite un bouquet de notes de poire, d'orange, de citron puis d'épices. L'Abeille se déguste entre amis, lors d'un apéritif ou au cours d'un repas convivial.

WINE TASTING

L'Abeille de Fieuzal blanc is blended with nearly a majority of sémillon, then sauvignon. It reveals a freshness through floral aromas like chamomile and mimosa flowers which evolve into a bouquet of pear, orange and lemon with spices. L'Abeille is considered as a wine to taste with friends during a pre-dinner or a convivial meal.

APPELLATION : Pessac-Léognan blanc.

CÉPAGES : sémillon, sauvignon blanc.

ELEVAGE : 9 mois en barriques de chêne et d'acacia.

ACCORD MET ET VIN : fruits de mer, poissons, fromages raffinés.

DESIGNATION: Pessac-Léognan blanc.

VARIETIES: sémillon, sauvignon blanc.

AGEING: 9 months in oaked and acacia barrels.

FOOD PAIRING: seafood, fish, fine cheese.



THE WINE MERCHANT
BORDEAUX

www.the-wine-merchant.com

Parc d'activités du Mirail - 23, avenue du Mirail - 33370 Artigues-près-Bordeaux

+33 (0)5 57 54 39 39 - contact@the-wine-merchant.com