



## Château de Fieuzal

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un Pessac- Léognan unique et fascinant

**Description:**

Le vin blanc Fieuzal est depuis longtemps dans le peloton de tête des Pessac-Léognans. Maintenant, le vin rouge y est aussi parvenu grâce à des vendanges au moment idéal.

**Profilé aromatique:**

Bouquet d'une grande complexité aux nuances de baies rouges, de tabac du Brésil et de chocolat à la noisette, sur des notes de nectar d'airelles, de bois précieux et de poivre blanc. La bouche est droite et juteuse, racée et soyeuse, avec un extrait mûr magnifique, elle séduit par sa pureté et sa précision, tannins serrés et mûrs, corps musclé. Sublime astringence dans la finale concentrée et persistance aux arômes de griottes et de verveine.

**Accompagne idéalement:**

Aussi expressif avec un bœuf braisé au vin rouge qu'avec un magret de canard en sauce brune. Il s'accorde avec la même harmonie avec une omelette aux cèpes, un filet de bœuf au jus d'échalotes ou un dos d'agneau en croûte d'herbes.

**Température:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Graves/Pessac Léognan

**Producteur:** Pessac-Léognan AOC

**N° article:** 0480125

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château de Fieuzal

Grand Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** France

**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.