



Château de Fieuzal

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Une botte secrète de Pessac-Léognan

Beschreibung:

Cela fait des années que les vins du Château de Fieuzal sont signés Stephen Carrier. Il intègre dans son travail toute l'expérience précédemment acquise chez Newton en Californie et au Château Lynch- Bages à Pauillac. Pourquoi les arômes du Fieuzal 2015 sont plus intenses que jamais, et ses tannins aussi doux? Le secret réside dans une macération initiale à froid plus longue et particulièrement douce.

Degustationsnotiz:

Pourpre saturé aux reflets violets. Le bouquet de fruits noirs exhale des senteurs de mûres et de myrtilles des montagnes, viennent ensuite des nuances de réglisse et de fines touches de fumée. Le palais complexe et opulent aux tannins mûrs reste très élégant.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Grave

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 75% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot

Artikelnummer: 0480115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Fieuzal

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 94/100, Wine Enthusiast 94/100
Cépage(s):	75% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.