



Château de Fieuzal

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un Pessac- Léognan unique et fascinant

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Grenat-rubis. Les baies bleues dominent le nez compact et de belle profondeur sur des senteurs de cassis et d'épices nobles. La bouche est robuste avec un cœur minéral et une énorme puissance, explosion de mûres dans la longue finale - un coureur de fond au grand potentiel !

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

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2036

Artikelnummer: 0480116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 94/100, Antonio Galloni 90-93/100, Decanter 93/100, Parker 90-92/100, Wine Spectator 91-94/100
A boire: jusqu'en 2036
Vol. alcool: 13.5%
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.