



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:

Robe grenat. Bouquet intense et sucré rappelant les baies sauvages, suivies de violettes et de thé froid aux fruits ainsi que de prunes rouges. La bouche est puissante et serrée avec une structure tannique ferme. Finale complexe sur des arômes marqués de fruits rouges et de myrtilles, associés à une minéralité en soutien et de belles notes de tabac, ira encore en progressant !

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Artikelnummer: 0480118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92-93/100, Parker 91-93/100
Cépage(s):	Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.