



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:

Pourpre profond, centre impénétrable, disque lilas tendre. Bouquet séduisant de cassis fraîchement cueilli, de violette et de réglisse, avec en arrière nez des notes de terroir et de framboises sauvages. Fluide et droit en bouche, d'une magnifique précision avec une texture soyeuse et des tannins serrés, racé et musclé. Opulence de fruits noirs et nuances de poivre de montagne de Tasmanie dans la finale concentrée. Déjà sur la pente ascendante l'année dernière il réussit maintenant à obtenir de magnifiques résultats quant à la profondeur et l'énergie. Il révèle toute la force et l'équilibre d'un Pessac-Léognan.

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: 11 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): 65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0480120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 94/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	11 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.