



## Château de Fieuzal

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Valeur sûre de Pessac-Léognan

### **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:**

Bouquet envoûtant où les framboises fraîchement cueillies se mêlent au poivre des montagnes de Tasmanie, sur des nuances de lilas et de nectar de groseille rouge. La bouche est juteuse et soyeuse, racée et nerveuse, avec un corps puissant et des tannins en soutien. Finale délicatement aromatique et à l'astringence légèrement farineuse aux notes de jus de griotte, de cardamome et de bois de santal. Un parfait reflet du millésime.

### **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

**A boire:** 2028-2048

**Cépage(s):** 45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0480124

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château de Fieuzal

Grand Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Parker 91-93/100, Vinum 91-93/100
<b>Cépage(s):</b>	45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot
<b>A boire:</b>	2028-2048
<b>Servier:</b>	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.