



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

Herkunft:

France

Notation:

Parker 91-93/100, Vinum 91-93/100

Cépage(s):

45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15%

Petit Verdot

A boire:

2028-2048

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.