

Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC

Un des meilleurs de sa catégorie

Beschreibung:

Le Château de Fieuzal est situé dans une région viticole du sud-ouest de la France dont les sols sont parsemés de galets roulés. Le goût exceptionnel de ces vins est dû aux raisins qui proviennent de vignes âgées de 30 à 50 ans.

Degustationsnotiz:

Bouquet envoûtant de Jonagold jaune, nectarine, mélisse et primevère. Palais énergique et complexe, racé et vif, avec une minéralité marquée et un corps moyen. Finale aromatique et droite aux notes d'agrumes et de cire.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'apprécierez également avec des pâtés, du carpaccio de poisson, de la sauce aux morilles et un soufflé au fromage.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés **Pays d'origine:** France **Sous-région:** Grave

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2044 **Artikelnummer:** 0486822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves Pessac-Léognan AOC

Herkunft: France

Notation: Parker 93-95/100, Jeb Dunnuck 92-94/100,

WeinWisser 18+/20, Score 19/20

A boire: jusqu'en 2044

Vol. alcool: 12.5%

Servier: Frais, entre 9 et 12 degrés