



2016 Château de Fieuzal

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un Pessac- Léognan unique et fascinant

Description:

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.

Note de dégustation:

Grenat-rubis. Les baies bleues dominent le nez compact et de belle profondeur sur des senteurs de cassis et d'épices nobles. La bouche est robuste avec un cœur minéral et une énorme puissance, explosion de mûres dans la longue finale – un coureur de fond au grand potentiel !

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Région: Bordeaux

Sous-région: Graves/Pessac Léognan

Producteur: Château de Fieuzal

Notation(s): James Suckling 94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 90–93/100, Decanter 93/100, Parker 90–92/100, Wine Spectator 91–94/100

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2036

Cépage(s):

Référence: 0480116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 90–93/100, Decanter 93/100, Parker 90–92/100, Wine Spectator 91–94/100
Cépage(s): jusqu'en 2036
Apogée: 13.5 %
Vol. alcool: 13.5 %
Service: 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.