



## 2016 Château de Fieuzal

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un Pessac- Léognan unique et fascinant!

**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, Parker 90-92/100, Wine Spectator 91-94/100, Antonio Galloni 90-93/100, Decanter 93/100

**Vol. alcool:**

13.5 %

**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, Parker 90-92/100, Wine Spectator 91-94/100, Antonio Galloni 90-93/100, Decanter 93/100  
**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.