# 2020 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:**
Pourpre profond, centre impénétrable, disque lilas tendre. Bouquet séduisant de cassis fraîchement cueilli, de violette et de réglisse, avec en arrière nez des notes de terroir et de framboises sauvages. Fluide et droit en bouche, d'une magnifique précision avec une texture soyeuse et des tannins serrés, racé et musclé. Opulence de fruits noirs et nuances de poivre de montagne de Tasmanie dans la finale concentrée. Déjà sur la pente ascendante l'année dernière il réussit maintenant à obtenir de magnifiques résultats quant à la profondeur et l'énergie. Il révèle toute la force et l'équilibre d'un Pessac-Léognan.
**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):** | Parker 94/100, Score 19/20, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100, WeinWisser 18.5/20 |
| **Elevage:** | 11 Mois en Barrique |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 14.0 % |
| **Apogée:** | 2025–2045 |
| **Cépage(s):** | 65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot |
| **Référence:** | 0480120 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# 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):** | Parker 94/100, Score 19/20, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100, WeinWisser 18.5/20 |
| **Cépage(s):** | 65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot |
| **Apogée:** | 2025–2045 |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Elevage:** | 11 Mois en Barrique |
| **Vol. alcool:** | 14.0 % |
| **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. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch