



## 2015 Château de Fieuzal

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Une botte secrète de Pessac-Léognan

### Description:

Cela fait des années que les vins du Château de Fieuzal sont signés Stephen Carrier. Il intègre dans son travail toute l'expérience précédemment acquise chez Newton en Californie et au Château Lynch- Bages à Pauillac. Pourquoi les arômes du Fieuzal 2015 sont plus intenses que jamais, et ses tannins aussi doux? Le secret réside dans une macération initiale à froid plus longue et particulièrement douce.

### Note de dégustation:

Pourpre saturé aux reflets violets. Le bouquet de fruits noirs exhale des senteurs de mûres et de myrtilles des montagnes, viennent ensuite des nuances de réglisse et de fines touches de fumée. Le palais complexe et opulent aux tannins mûrs reste très élégant.

### 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, Wine Enthusiast 94/100

### Elevage:

12 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2040

### Cépage(s):

75% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot

### Référence:

0480115

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château de Fieuzal

Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 94/100  
**Cépage(s):** 75% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2040  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 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.