



L'Abeille de Fieuzal Blanc

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château Fieuzal

Una scommessa sicura per Pessac-Léognan!

Beschreibung:

Château Fieuzal è uno dei vigneti più famosi della regione e, con Stephan Carrier al timone, segue i principi della viticoltura classica.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con riflessi verdi. Un bouquet gourmet di prugne mirabelle mature, tè verde e scorza di mandarino, con note di pepe bianco, pane alle pere e un nobile tocco di vaniglia. Al palato rivela aromi di essenza di pompelmo, verbena e citronella. Un fantastico valore aggiunto di Pessac-Léognan!

Ideale con:

Consigliamo questo vino per piatti a base di asparagi, terrine di pesce e aragosta, crostacei e olive. È delizioso anche come aperitivo, con fromage frais e formaggio di capra.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: Grave

Produzent: Second vin du Château Fieuzal

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Varietà d'uva: 55% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon

Artikelnummer: 0873824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

L'Abeille de Fieuzal Blanc

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château Fieuzal

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	55% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi