



Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC

Tra l'élite dei bianchi di Léognan

Descrizione:

Lo Château de Fieuzal si trova in una regione vinicola del sud-ovest della Francia, con terreni costellati da ciottoli arrotondati. Il sapore eccezionale di questi vini è dovuto alle uve provenienti da viti di età compresa tra i 30 e i 50 anni.

Profilo aromatico:

Incantevole bouquet di giallo garofano, nettarina, melissa e primula. Palato energico e complesso, vivace e brioso, con spiccata mineralità e corpo medio. Finale diretto e aromatico con note di agrumi e cera.

Ideale con:

Delizioso con pollame, pesce, formaggi a pasta molle e bignè. Si abbina anche a paté, carpaccio di pesce, salsa di spugnole e soufflé di formaggio.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Pessac-Léognan AOC

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 60% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon

Numero articolo: 0486823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.