



Château de Fieuzal

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un Pessac-Léognan unico e affascinante

Descrizione:

Il vino bianco Fieuzal è da tempo uno dei principali Pessac-Léognans. Ora anche il vino rosso ha raggiunto la vetta, grazie alla vendemmia nel momento ideale.

Profilo aromatico:

Un bouquet molto complesso con note di bacche rosse, tabacco brasiliano e cioccolato alla nocciola, seguite da nettare di mirtillo rosso, legni pregiati e pepe bianco. Al palato è schietto e succoso, scattante e setoso, con un magnifico estratto maturo, seduce per la sua purezza e precisione, i tannini stretti e maturi e il corpo muscoloso. Sublime astringenza nel finale concentrato e persistenza con aromi di marasca e verbena.

Ideale con:

Altrettanto espressivo con un manzo brasato al vino rosso quanto con un petto d'anatra in salsa scura. Si armonizza con la stessa eleganza con una frittata ai porcini, un filetto di manzo al jus di scalogno o un dorso d'agnello in crosta di erbe.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Pessac-Léognan AOC

Numero articolo: 0480125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Francia

Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.