



Château de Fieuzal

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un Pessac-Léognan unico e affascinante

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Grave

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcolici: 14.0%

Artikelnummer: 0480114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.