



Château de Fieuzal

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

L'arma segreta di Pessac-Léognan

Beschreibung:

I vini di Château de Fieuzal sono prodotti da Stephen Carrier da molti anni. Egli incorpora nel suo lavoro tutta l'esperienza acquisita in precedenza a Newton in California e a Château Lynch-Bages a Pauillac. Perché gli aromi del Fieuzal 2015 sono più intensi che mai e i tannini così morbidi? Il segreto sta in una macerazione iniziale a freddo più lunga e particolarmente delicata.

Degustationsnotiz:

Porpora saturo con riflessi violacei. Il bouquet di frutti neri sprigiona sentori di more e mirtilli di montagna, seguiti da note di liquirizia e sottili tocchi di fumo. Il palato complesso e opulento, con tannini maturi, rimane molto elegante.

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

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 75% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot

Artikelnummer: 0480115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Fieuzal

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Wine Enthusiast 94/100
Varietà d'uva:	75% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
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.