



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:

Granato-rubino. I frutti di bosco dominano il naso compatto, con una bella profondità di profumi di ribes nero e spezie nobili. Il palato è robusto, con un nucleo minerale e un'enorme potenza, che esplode con le more sul lungo finale - un corridore di lunga distanza con un grande potenziale!

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: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2036

Artikelnummer: 0480116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 90-93/100, Decanter 93/100, Parker 90-92/100, Wine Spectator 91-94/100
Da bere:	da subito fino al 2036
Vol. alcolici:	13.5%
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.