



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:

Colore rosso granato. Profumo intenso e dolce che ricorda i frutti di bosco, seguito da violette e tè ai frutti freddi e prugne rosse. Il palato è potente e teso, con una struttura tannica decisa. Finale complesso su aromi marcati di bacche rosse e mirtilli, combinati con mineralità di supporto e belle note di tabacco, andrà di bene in meglio!"

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

Produrent: Pessac-Léognan AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Artikelnummer: 0480118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92-93/100, Parker 91-93/100
Varietà d'uva:	Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggesto: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.