



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:

Porpora intenso, centro impenetrabile, disco lilla tenue. Un bouquet seducente di ribes nero appena colto, viola e liquirizia, con note di territorio e lamponi selvatici nel retrogusto. Al palato è liscio e diretto, ben preciso, con una consistenza setosa e tannini stretti, rabbiosi e muscolosi. Frutti neri opulenti e note di pepe di montagna della Tasmania nel finale concentrato. Già in crescita l'anno scorso, ora sta raggiungendo risultati magnifici in termini di profondità ed energia. Rivela tutta la forza e l'equilibrio di un Pessac-Léognan.

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: 11 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0480120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 94/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	11 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.