



Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC

Tra l'élite dei bianchi di Léognan

Beschreibung:

Lo Château de Fieuzal si trova in una regione vinicola del sud-ovest della Francia, con terreni costellati da ciottoli arrotondati. Il sapore eccezionale di questi vini è dovuto alle uve provenienti da viti di età compresa tra i 30 e i 50 anni.

Degustationsnotiz:

Giallo brillante con riflessi verdi. Un bouquet ammaliante di prugne mirabelle mature, pompelmo e citronella, con scorza di mandarino e un delizioso retrogusto di pietra. Il palato è succoso, con un corpo elegante, una dolcezza da estratto maturo, un nucleo minerale e un temperamento perfettamente sostenuto, che conferiscono al vino una straordinaria finezza. Il finale aromatico è un'esplosione di frutta verde, pepe bianco e agrumi.

Ideale con:

Delizioso con pollame, pesce, formaggi a pasta molle e bignè. Si abbina anche a paté, carpaccio di pesce, salsa di spugnole e soufflé di formaggio.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: Grave

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon

Artikelnummer: 0486819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94-95/100, Neal Martin 88-90/100, Parker 92/100, Score 19/20, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi