



2016 Château de Fieuzal

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un Pessac-Léognan unico e affascinante

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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 esplose con le more sul lungo finale - un corridore di lunga distanza con un grande potenziale!

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

| | |
|-----------------------------|--|
| Paese d'origine: | Francia |
| Regione: | Bordeaux |
| Sottoregione: | Graves/Pessac Léognan |
| Produttore: | Château de Fieuzal |
| Valutazioni: | James Suckling 94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 90-93/100, Decanter 93/100, Parker 90-92/100, Wine Spectator 91-94/100 |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Maturità: | fino a 2036 |
| Varietà d'uva: | |
| Numero di articolo: | 0480116 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 90–93/100, Decanter 93/100, Parker 90–92/100, Wine Spectator 91–94/100
Varietà d'uva:
Maturità: fino a 2036
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.