



2019 Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC

Tra l'élite dei bianchi di Léognan

Nota di degustazione:

Giallo brillante con riflessi verdi. Un bouquet ammaliante di prugne mirabelle mature, pompelmo e citronella, con un accenno di scorza di mandarino e una bella nota di pietra al retrogusto. 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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

Produttore:

Château de Fieuzal

Valutazioni:

James Suckling 94–95/100, Neal Martin 88–90/100, Parker 92/100, Score 19/20, WeinWisser 18.5/20

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon

Numero di articolo:

0486819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	FR
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
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi