



2018 Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC

Uno dei migliori vini bianchi di Pessac-Léognan

Nota di degustazione:

Giallo chiaro. Una bella mineralità sostiene il delicato bouquet di mandarino e prugna mirabelle, con note di pesca di vite. Palato snello con estratto carnoso, molta morbidezza e una struttura leggermente nervosa. Il finale è complesso e leggermente aromatico, con pompelmo e sale alle erbe. Notevolmente riuscito, può ancora migliorare.

Abbinamenti:

Delizioso con pollame, pesce, formaggi a pasta molle e bigné. 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 94/100, Parker 92–94/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnock 90/100

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2030

Varietà d'uva:

Sauvignon Blanc, Sémillon

Numero di articolo:

0486818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Parker 92–94/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 90/100
Varietà d'uva:	Sauvignon Blanc, Sémillon
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi