



## 2020 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:

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.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produttore:</b>	Château de Fieuzal
<b>Valutazioni:</b>	Parker 94/100, Score 19/20, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	11 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	2025-2045
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0480120

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château de Fieuzal

Grand Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 94/100, Score 19/20, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 94/100, James Suckling 93/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	2025-2045
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	11 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.