



2020 Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC

Tra l'élite dei bianchi di Léognan

Nota di degustazione:

Giallo-verde brillante. Il bouquet presenta seducenti note di albicocche appena colte, con un accenno di litchi e buccia di mandarino, seguite da sentori di pesca di vite ed erbe di campo. Al palato è complesso e succoso, con una splendida pienezza e tocchi pepati, vivace e mirabilmente equilibrato. Frutto della passione, ananas e guava nel finale di grande energia.

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:

Jeb Dunnuck 96/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 89-91/100, Parker 93/100, WeinWisser 18.5+/20, Decanter 92/100

Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

Sauvignon Blanc, Sémillon

Numero di articolo:

0486820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 96/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 89–91/100, Parker 93/100, WeinWisser 18.5+/20, Decanter 92/100
Varietà d'uva:	Sauvignon Blanc, Sémillon
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi