



2021 Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC

Tra l'élite dei bianchi di Léognan

Descrizione del vino:

Lo Château de Fieuzal si trova in una regione vinicola nel sud-ovest della Francia, dove i terreni sono disseminati di ciottoli. Il sapore eccezionale di questi vini è dovuto alle uve, che provengono da vitigni di 30-50 anni.

Nota di degustazione:

(st) Bouquet ammaliante, giallo Jonagold, nettarina, melissa e cowslip. Palato energico e profondo con corsa danzante, profonda mineralità e corpo medio. Finale aromatico e deciso con note di agrumi e cera.

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château de Fieuzal
Valutazioni:	Parker 95+/100, Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon
Numero di articolo:	0486821

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 95+/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi