



2015 Château de Fieuzal

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

L'arma segreta di Pessac-Léognan

Descrizione del vino:

I vini di Château de Fieuzal sono prodotti da Stephen Carrier da molti anni. Egli incorpora nel suo lavoro tutta l'esperienza acquisita in precedenza a Newton in California e a Château Lynch-Bages a Pauillac. Perché gli aromi del Fieuzal 2015 sono più intensi che mai e i tannini così morbidi? Il segreto sta in una macerazione iniziale a freddo più lunga e particolarmente delicata.

Nota di degustazione:

Porpora saturo con riflessi violacei. Il bouquet di frutti neri emana profumi di more e mirtilli di montagna, seguiti da note di liquirizia e sottili tocchi di fumo. Il palato complesso e opulento, con tannini maturi, rimane molto elegante.

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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château de Fieuzal
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 94/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	75% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot
Numero di articolo:	0480115

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Fieuzal

Cru Classé

Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 94/100
Varietà d'uva:	75% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarla.