



## 2014 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.

**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>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0480114

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château de Fieuzal**

Grand Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Origine:** Francia

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:**

**Gradazione** 14.0 %

**alcolica:**

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.