



2024 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:

Un bouquet molto complesso con note di bacche rosse, tabacco brasiliano e cioccolato alla nocciola, seguite da nettare di mirtillo rosso, legni pregiati e pepe bianco. Al palato è schietto e succoso, scattante e setoso, con un magnifico estratto maturo, seduce per la sua purezza e precisione, i tannini stretti e maturi e il corpo muscoloso. Sublime astringenza nel finale concentrato e persistenza con aromi di marasca e verbena.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château de Fieuzal
Valutazioni:	Score 19/20, WeinWisser 18/20
Maturità:	2028-2048
Varietà d'uva:	45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot
Numero di articolo:	0480124

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Score 19/20, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva: 45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15%
Petit Verdot
Maturità: 2028-2048
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decantarlo.