



## 2014 Château de Fieuzal

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un Pessac- Léognan unique et fascinant

**Description:**

Le vin blanc Fieuzal est depuis longtemps dans le peloton de tête des Pessac-Léognans. Maintenant, le vin rouge y est aussi parvenu grâce à des vendanges au moment idéal.

**Note de dégustation:**

Bouquet d'une grande complexité aux nuances de baies rouges, de tabac du Brésil et de chocolat à la noisette, sur des notes de nectar d'airelles, de bois précieux et de poivre blanc. La bouche est droite et juteuse, racée et soyeuse, avec un extrait mûr magnifique, elle séduit par sa pureté et sa précision, tannins serrés et mûrs, corps musclé. Sublime astringence dans la finale concentrée et persistance aux arômes de griottes et de verveine.

**Accompagne idéale:**

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Producteur:</b>	Château de Fieuzal
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Référence:</b>	0480114

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Château de Fieuzal**

Grand Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Origine:** France

**Notation(s):**

**Cépage(s):**

**Vol. alcool:** 14.0 %

**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le  
déguster.