



## 2018 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:**

Colore rosso granato. Profumo intenso e dolce che ricorda i frutti di bosco, seguito da violette e tè ai frutti freddi e prugne rosse. Il palato è potente e teso, con una struttura tannica decisa. Finale complesso su aromi marcati di bacche rosse e mirtilli, combinati con mineralità di supporto e belle note di tabacco, andrà di bene in meglio!" .

**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>	Jeb Dunnuck 93/100, Score 19/20, James Suckling 92–93/100, Parker 91–93/100
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2025-2040
<b>Varietà d'uva:</b>	Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0480118

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château de Fieuzal

Grand Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 93/100, Score 19/20, James Suckling 92–93/100, Parker 91–93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
<b>Maturità:</b>	2025-2040
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.