



ACQUISTATO IL

Château de Fieuzal Gran Cru Classé Pessac-Léognan 2019

Particolarmente gratificante



Svinando

Pessac-Léognan, nel panorama della regione di Bordeaux, è una delle zone di produzione più prestigiose e antiche. Una delle poche ad avere medesima reputazione sia per la produzione di vini rossi che di vini bianchi secchi. Non a caso a Pessac-Léognan appartengono alcune delle cantine più rinomate di Bordeaux, tra cui Château Haut-Brion, uno dei cinque Premier Cru Classé del 1855. Ci troviamo nella parte settentrionale della regione di Graves, sulla sponda sinistra della Gironda. I vini rossi di Pessac-Léognan, in particolare, sono prodotti principalmente dalle uve Cabernet Sauvignon e Merlot, con eventuali aggiunte di Cabernet Franc, Petit Verdot e Malbec. Si caratterizzano per la loro struttura, eleganza e complessità. Proprio come questo Château de Fieuzal, figlio di un assemblaggio di 65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon e 5% Petit Verdot. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino con riflessi granato. Al naso sorprende per la ricchezza del suo bouquet che gioca tutto su una sinfonia di frutta fresca, tra cui more, mirtilli e prugne, a cui si aggiungono note speziate di chiodi di garofano e un finale piacevolmente iodato. In bocca, invece, si rivela un rosso particolarmente gratificante, di medio corpo e dotato di tannini sinuosi. Vellutato al palato, ha un carattere piacevolmente morbido e fruttato. Ottimo per accompagnare arrosti, anche molto saporiti. Perfetto con formaggi di media stagionatura e salumi.

La Vigna

Terreno

Mix di diversi terreni, tra cui argilla, calare, gialia e sabbia

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo Da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione

Sensazioni Aromi di more, mirtilli, prugne, chiodi di garofano e iodio. Di medio corpo con tannini sinuosi. Stratificato e vellutato con carattere morbido e fruttato.

Château de Fieuzal si trova nei pressi dell'estuario della Gironda, nell'AOC Pessac-Léognan. Il "segreto" del suo successo negli anni è legato indissolubilmente alla qualità del suo terroir unico, caratterizzato da suoli e microclima eccezionali. Il nome dello Château deriva da quello dei proprietari originari, la famiglia Fieuzal, che hanno gestito l'azienda fino al 1851. 48 ettari vitati, 39 sono dedicati alla coltivazione delle uve a bacca rossa, 9, invece, sono piantati a Sémillon e Sauvignon Blanc per la produzione di vini bianchi. Viticoltura moderna e rispettosa dell'ambiente, Château de Fieuzal negli anni si è ritagliato uno spazio di assoluta eccellenza nel panorama di Pessac-Léognan.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821