



Wijnfiche

Château de Fieuzal – G.C.C. – MAGNUM | Pessac Léognan FRANKRIJK (GRAVES) – 2019

Domein

Ch. de Fieuzal

Dit Château is al meer dan 3 eeuwen lang in het bezit van generaties gepassioneerde en toegewijde wijnbouwers. De terroir met zijn uitstekende ondergrond en het ideale microklimaat zorgen voor de productie van wijnen met een topkwaliteit. De naam Ch. de Fieuzal komt van zijn oorspronkelijke eigenaars, de familie de Fieuzal, die het domein tot 1851 in hun bezit hadden. Hier maakt men wijn op de traditionele manier en met veel respect voor de natuur.

Vinificatie

De blauwe druivenrassen werden bij Ch. De Fieuzal geoogst tussen 18 september en 11 oktober. Gedurende een rijpingsperiode van 12 maanden krijgen de druiven perceel per perceel de tijd om de aroma's van het hout op te nemen en zichzelf te verfijnen.

Smaak

Een zeldzame elegantie in de mond dankzij de finessevolle aroma's, de fijnkorrelige tannine en fijne aciditeit. Aroma's van cassis, sappige kers, cederhout en kruidnagel. Een energieke wijn waar je op jonge leeftijd al van kan genieten.

Gerechten

Vlees - geroosterd | Kaas - Kaasschotel | Lamsbout

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (65%), Cabernet Sauvignon (30%), Petit Verdot (5%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

