



Wijnfiche

## **Château de Fieuzal - G.C.C. - MAGNUM | Pessac Léognan France (GRAVES) – 2019**

### **Domaine**

#### **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.

### **Vinification**

Le Fieuzal rouge est un assemblage délicieusement complexe de plusieurs cépages, exprimant de manière authentique l'incroyable diversité du vignoble. Vieilli en moyenne 12 mois en fûts de chêne français, ce vin est élégant, expressif et dynamique tout au long de sa vie.

### **Dégustation**

En bouche, une élégance rare, une finesse et un grain singulier qui tapisse le palais. Un assemblage est déjà très agréable à déguster. Cette précision des arômes et le toucher en bouche resteront des caractéristiques de ce millésime.

### **Mets adaptées**

Viande - grillé | Assiette de fromages | Gigot d'agneau

### **Caractéristiques**

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

