



CHÂTEAU DE FIEUZAL

PRODUIT

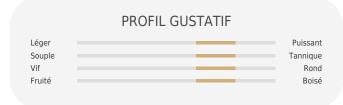
Le Château de Fieuzal Rouge se distingue par une robe profonde, violacée, annonçant une belle intensité.

Au nez : un mélange séduisant de fruits rouges et noirs mûrs (cassis, cerise), accompagné de touches d'épices fines, vanille toastée, et une pointe herbacée ou poivrée.

En bouche, il offre structure et finesse : tanins fermes mais élégants, tension acide bien dosée, belle fraîcheur malgré la puissance, matière dense et persistante.

La finale est longue, expressive, avec une salinité subtile et un retour fruité-épicé.

Un vin destiné à se bonifier sur plusieurs années tout en procurant déjà du plaisir après carafe.





Région viticole / Pays Région viticole / Pays Type de vin Rouge Volume 0,75L Degré d'alcool Potentiel de garde Cépages Cabernet Sauvignon, Merlot