Château de Fieuza Rouge, Pessac-Léognan GCC



Deze grand cru uit Pessac-Léognan, geïnspireerd door de visie van de Ierse filantroop Lochlann Quinn, die zich ten volle inzet voor natuurbehoud en duurzame ontwikkeling, brengt de persoonlijkheid van een uitzonderlijk terroir volledig tot uitdrukking. Hij weet te bekoren door zijn combinatie van beheerste kracht, verfijning en een opmerkelijk vermogen om de identiteit van de grote grindgronden van Bordeaux tot uitdrukking te brengen.

Oorsprong: De wijngaard van 75 hectare, genesteld in een ware groene oase in het hart van Pessac-Léognan, strekt zich uit over een prachtig terroir van Günz-grind dat rust op een ondergrond van klei en zand. De percelen worden omringd door bossen, weiden en natuurgebieden die de biodiversiteit bevorderen, terwijl de invloed van de oceaan zorgt voor een langzame rijping van de druiven en hun frisheid behoudt.

Vinificatie: De druiven worden per perceel met de hand geoogst wanneer ze perfect rijp zijn en vervolgens zorgvuldig gesorteerd. Elke partij wordt afzonderlijk gevinifieerd om de eigen karakteristieken van elk terroir te behouden. De gisting vindt plaats in roestvrijstalen, betonnen en houten vaten, waarbij zachte extractiemethoden worden toegepast die elegantie boven kracht verkiezen. De rijping duurt 12 tot 18 maanden in vaten van Frans eikenhout, waarbij het aandeel nieuwe vaten zorgvuldig wordt afgestemd op het oogstjaar.

Degustatie: Rijpe zwarte bessen, wilde bramen en zwarte kersen vermengen zich met tonen van cederhout, grafiet, blonde tabak en een vleugje truffel. De smaak maakt indruk door zijn zijdezachte textuur en precisie: het zwarte fruit wordt gedragen door een frisse en minerale structuur, terwijl nuances van cacaobonen, zachte kruiden en warme steen de smaakbeleving verlengen in een lange, verfijnde en elegant rokerige afdronk.

Bewaarpotentieel: 10-20 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Het past perfect bij een gerijpte runderrib, een ree-filet, een lamsrack met kruiden of bij gerijpte harde kazen.