



Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Margaux élégant et d'une profonde complexité

Description:

La sélection des cépages chez Rauzan-Ségla est une interaction harmonieuse entre le terroir et le potentiel des raisins. Les terrasses du Médoc offrent aux cépages une base variée pour leur développement. Le cabernet sauvignon s'épanouit sur les sols graveleux et profite de la maturité tardive pour développer profondeur et complexité. Le merlot montre sa polyvalence et apporte une note douce et fruitée, tandis que le cabernet franc confère à la cuvée des accents vifs et pleins de caractère.

Profil aromatique:

Des notes envoûtantes de violette et une touche minérale agrémentent le bouquet très complexe aux nuances de zestes d'orange et de cassis, puis de clous de girofle. Bouche complexe et d'une incroyable densité, soyeuse, racée et équilibrée, avec des tannins serrés et corps musclé, très profond. Les épices du terroir marquent la longue finale concentrée aux notes de griotte et de réglisse.

Va bien avec:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Appellation: Margaux

Producteur: Margaux AOC

Teneur en alcool: 13.5%

Prêt à boire: 2032-2055

N° article: 0520923

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Pays d'origine: France

Classifications: Antonio Galloni 98/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 95/100, Vinum 96/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 19/20

Prêt à boire: 2032-2055

Teneur en alcool: 13.5%

Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.