



Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Dans la lignée du phénoménal millésime de 1986

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Pourpre extrêmement foncé, aux reflets lilas et violets. Le bouquet paraît sur la retenue, d'abord un peu boisé, avec des notes de palissandre, une senteur de châtaignes et de pruneau. C'est en bouche que la grandeur se déploie: très charnu, à la belle astringence, et donc doté de réserves.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Mar

Produzent: Margaux AOC

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2040

Artikelnummer: 0520910

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 98/100, Parker 95+/100, Wine Spectator 94/100
A boire:	jusqu'en 2040
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.