



Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Une belle assurance-vie avec un grand cru

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 grenat saturé, dense au centre, lilas sur le disque. Nez discret aux notes de fleurs, cerises noires, sureau et tabac blond. Bouche fine et opulente aux tannins magnifiquement mûrs. Jamais un primeur tape à l'œil, mais la belle assurance d'un grand cru.

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: 13.5%

A boire: jusqu'en 2052

Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0520914

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 95/100, René Gabriel 18/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2052
Vol. alcool:	13.5%
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.