



Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

James Suckling: «De la richesse et de l'énergie.»

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 saturé, disque violacé. Bouquet complexe et profond aux parfums de baies noires et aux nuances florales multiples. D'une élégance soyeuse en bouche avec de jolis tannins, on aimera sa clarté et sa finesse. Longue finale aux saveurs de cassis et de fleurs de mûrier.

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 2046

Cépage(s): 68% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0520916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 98/100, Decanter 95/100, Jeb
Dunnuck 98/100, Parker 97+/100
Cépage(s): 68% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 2% Petit
Verdot
A boire: jusqu'en 2046
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.