



Château Rauzan-Ségla

2ème Cru Classé, Margaux AOC

L'envol se poursuit

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:

Rubis grenat, violacé sur le disque. Quel beau bouquet de framboises et de gruu rouge frais avec de jolies notes capiteuses de cassis et de prune en deuxième nez. Bouche élégante à la texture soyeuse et délicatement sablonneuse et aux tanins ronds. Longue finale qui révèle une parfaite interaction entre de longs arômes en retro-olfaction et une fraîcheur incroyable. Encore un cran au dessus de l'année dernière!

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: 13.0%

A boire: 2027-2047

Cépage(s): 62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0520917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2ème Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Neal Martin 94/100, James Suckling 94/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18+/20
Cépage(s):	62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Petit Verdot
A boire:	2027-2047
Vol. alcool:	13.0%
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.