



Château Rauzan-Ségla

2e 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:

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.

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

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 56% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0520918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 97+/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 99/100, Neal Martin 95/100, Parker 98+/100, Wine Spectator 96/100
Cépage(s):	56% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.