



Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Une rareté prisée de Margaux et un chouchou des critiques

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:

Bouquet profond avec beaucoup de minéralité et de petites baies noires ainsi que du romarin séché, du genièvre, une délicate note de lavande et de la mélisse. Bouche concentrée avec une trame tannique serrée, une texture soyeuse et une magnifique amplitude. Dans la finale en cascade, ce Margaux "sort littéralement le marteau" et frappe: délicates traces de graphite, cerises sauvages et une belle astringence. Du grand cinéma signé Margaux et le dernier millésime du maître de chai Henry de Ruffray.

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%

A boire: 2028-2050

Cépage(s): 62% Cabernet Sauvignon, 35.5% Merlot, 2% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0520919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 96/100, James Suckling 96/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	62% Cabernet Sauvignon, 35.5% Merlot, 2% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc
A boire:	2028-2050
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.