



## 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:**

Pourpre profond, centre opaque, disque lilas tendre. Fascinant bouquet floral aux notes de roses rouges et de fleurs de cassis, puis de myrtilles des Alpes fraîchement cueillies, de pralinés au nougat, de bonbons à la groseille et de jus de griotte. Sublime bouche, veloutée et profonde avec des tannins cacaotés à parfaite maturité et un corps musclé. Feu d'artifices de cerises sauvages et de cassis dans la finale énergique sur une magnifique astringence.

### **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:** 13.5%

**A boire:** 2028-2050

**Cépage(s):** 62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0520920

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Parker 98/100, Antonio Galloni 97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98/100, James Suckling 97/100, WeinWisser 19+/20  
**Cépage(s):** 62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc  
**A boire:** 2028-2050  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**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.