



Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

L'envolée 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:

Magnifique bouquet à la fois complexe et dansant, framboise sauvage, gelée de groseille rouge et séduisant parfum de violette. Palais étoffé, soyeux, racé et vibrant, avec un extrait légèrement salé et un corps parfaitement construit. Finale concentrée, d'une interminable longueur, aux nuances de baies noires, cassis, avec de la minéralité et une sublime astringence. Il fait partie des meilleurs de sa catégorie. A acheter !

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:	Margaux
Produzent:	Margaux AOC
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	2028-2052
Artikelnummer:	0520921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 94-97/100, Jean-Marc Quarin 93/100, James Suckling 93-94/100, Neal Martin 94-96/100, Parker 93-95/100, Vinum 17/20, WeinWisser 18+/20
A boire:	2028-2052
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	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.