



## Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Un "must-have" de Margaux

### Description:

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.

### Profil aromatique:

Bouquet compact aux belles notes d'iris, de cerise sauvage et d'estragon, sur des touches de cassis et de graphite. Bouche complexe et musclée, soyeuse, racée et équilibrée, avec des tannins serrés. Finale concentrée et très ferme aux arômes de groseilles, avec des nuances de terroir, une sublime astringence et un extrait poivré. Un Rauzan-Ségla classique d'un grand potentiel de garde, qui peut encore gagner en puissance.

### 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.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Margaux

**Producteur:** Margaux AOC

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** 2030-2040

**Cépage(s):** 72% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Petit Verdot

**N° article:** 0520922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé  
Margaux AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 98/100, Decanter 97/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnock 97-99/100, J. Robinson 18/20, Parker 96/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19+/20
<b>Cépage(s):</b>	72% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Petit Verdot
<b>A boire:</b>	2030-2040
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.