

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Un "must-have" de Margaux

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 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.

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:** 2030-2040

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

Artikelnummer: 0520922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé Margaux AOC

Herkunft: France

Notation: James Suckling 98/100, Decanter 97/100,

Falstaff 98/100, Jeb Dunnuck 97-99/100, J. Robinson 18/20, Parker 96/100, Wine Spectator

96/100, WeinWisser 19+/20

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

Verdot

A boire: 2030-2040
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.