



2017 Château Rauzan-Ségla

2ème Cru Classé, Margaux AOC

Note de dégustation:

Rubis grenat, violacé sur le disque. Quel beau bouquet de framboises et de gruu rouge frais avec de jolies notes capiteuses de cassis et de prune en deuxième nez. Bouche élégante à la texture soyeuse et délicatement sablonneuse et aux tanins ronds. Longue finale qui révèle une parfaite interaction entre de longs arômes en retro-olfaction et une fraîcheur incroyable. Encore un cran au dessus de l'année dernière!

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Région: Bordeaux

Sous-région: Margaux

Producteur: Château Rauzan Ségla

Notation(s): Parker 96+/100, WeinWisser 18+/20, James Suckling 94/100, Neal Martin 94/100

Vol. alcool: 13.0 %

Cépage(s): 62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Petit Verdot

Référence: 0520917

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2ème Cru Classé
Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 96+/100, WeinWisser 18+/20, James Suckling 94/100, Neal Martin 94/100
Cépage(s): 62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Petit Verdot
Vol. alcool: 13.0 %
Service: 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.