



2016 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

James Suckling: «De la richesse et de l'énergie.»

Note de dégustation:

Pourpre saturé, disque violacé. Bouquet complexe et profond aux parfums de baies noires et aux nuances florales multiples. D'une élégance soyeuse en bouche avec de jolis tannins, on aimera sa clarté et sa finesse. Longue finale aux saveurs de cassis et de fleurs de mûrier.

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):	James Suckling 98/100, Parker 97+/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 98/100
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	68% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 2% Petit Verdot
Référence:	0520916

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 98/100, Parker 97+/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 98/100
Cépage(s):	68% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 2% Petit Verdot
Vol. alcool:	13.5 %
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 déguster.