



2018 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

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 99/100, Neal Martin 95/100, Parker 98+/100, Wine Spectator 96/100, Antonio Galloni 97+/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 99/100

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s):

56% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Référence:

0520918

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 99/100, Neal Martin 95/100, Parker 98+/100, Wine Spectator 96/100, Antonio Galloni 97+/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnock 99/100
Cépage(s):	56% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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 décanter.