



2020 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre opaque, disque lilas tendre. Fascinant bouquet floral aux notes de roses rouges et de fleurs de cassis, puis de myrtilles des Alpes fraîchement cueillies, de pralinés au nougat, de bonbons à la groseille et de jus de griotte. Sublime bouche, veloutée et profonde avec des tannins cacaotés à parfaite maturité et un corps musclé. Feu d'artifices de cerises sauvages et de cassis dans la finale énergique sur une magnifique astringence.

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 98/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 97/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Référence:	0520920

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):	Parker 98/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 97/100
Cépage(s):	62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
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 décanter.