



2010 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Dans la lignée du phénoménal millésime de 1986

Note de dégustation:

Pourpre extrêmement foncé, aux reflets lilas et violets. Le bouquet paraît sur la retenue, d'abord un peu boisé, avec des notes de palissandre, une senteur de châtaignes et de pruneau. C'est en bouche que la grandeur se déploie: très charnu, à la belle astringence, et donc doté de réserves.

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 95+/100, Wine Spectator 94/100
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Référence:	0520910

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 95+/100, Wine Spectator 94/100
Apogée: jusqu'en 2040
Vol. alcool: 14.0 %
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.