



2014 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Une belle assurance-vie avec un grand cru

Description:

La sélection des cépages chez Rauzan-Ségla est une interaction harmonieuse entre le terroir et le potentiel des raisins. Les terrasses du Médoc offrent aux cépages une base variée pour leur développement. Le cabernet sauvignon s'épanouit sur les sols graveleux et profite de la maturité tardive pour développer profondeur et complexité. Le merlot montre sa polyvalence et apporte une note douce et fruitée, tandis que le cabernet franc confère à la cuvée des accents vifs et pleins de caractère.

Note de dégustation:

Pourpre grenat saturé, dense au centre, lilas sur le disque. Nez discret aux notes de fleurs, cerises noires, sureau et tabac blond. Bouche fine et opulente aux tannins magnifiquement mûrs. Jamais un primeur tape à l'œil, mais la belle assurance d'un grand cru.

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 95/100, Score 18.5/20, René Gabriel 18/20 jusqu'en 2052

Apogée:

Cépage(s):

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Référence:

0520914

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 95/100, Score 18.5/20, René Gabriel 18/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc jusqu'en 2052
Apogée:
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.