



## 2011 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Margaux
<b>Producteur:</b>	Château Rauzan-Ségla
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2044
<b>Référence:</b>	0520911

## 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 93/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20  
**Apogée:** jusqu'en 2044  
**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.