



2013 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 91–92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88–91/100

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2043

Cépage(s):

60.5% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1.5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Référence:

0520913

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 91–92/100, René Gabriel 17/20,
Wine Spectator 88–91/100
Cépage(s): 60.5% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1.5%
Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2043
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
déguster.