



Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Margaux elegante e di profonda complessità

Descrizione:

La selezione dei vitigni a Rauzan-Ségla è un'interazione armoniosa tra il terroir e il potenziale delle uve. Le terrazze del Médoc offrono una base variegata per lo sviluppo dei vitigni. Il Cabernet Sauvignon prospera sui terreni ghiaiosi e sfrutta la maturazione tardiva per sviluppare profondità e complessità. Il Merlot dimostra la sua versatilità e aggiunge una nota dolce e fruttata, mentre il Cabernet Franc conferisce alla cuvée accenti vivaci e pieni di carattere.

Profilo aromatico:

Incantevoli note di violetta e un tocco minerale impreziosiscono il bouquet molto complesso, con sentori di scorza d'arancia e ribes nero, seguiti da chiodi di garofano. Il palato è complesso e incredibilmente denso, setoso, filante ed equilibrato, con tannini stretti e un corpo muscoloso e molto profondo. Le spezie del terroir segnano il finale lungo e concentrato, con note di marasca e liquirizia.

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Margaux

Produttore: Margaux AOC

Gradazione alcolica: 13.5%

Maturità di degustazione: 2005

Numero articolo: 0520923

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Paese di origine: Francia

Valutazioni: Antonio Galloni 98/100, James Suckling 97/100,
Neal Martin 95/100, Parker 95/100, Vinum
96/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser
19/20

Maturità di degustazione: 2012-2055

Gradazione alcolica: 13.5%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.