



Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Un Margaux di grande grazia

Descrizione:

Quasi nessun'altra azienda vinicola incarna la combinazione di nobiltà, finezza e precisione stilistica in modo così impressionante come Château Rauzan-Ségla. Da anni, la tenuta gestita da Chanel è uno dei riferimenti stilistici della denominazione e dimostra sempre quanto elegante e complesso possa essere il Cabernet Sauvignon sulle grandi terrazze di ghiaia di Margaux. Questo è anche il caso dell'annata 2025, che esprime la firma della casa con eccezionale chiarezza e delizia con il suo classico sapore di Margaux, in cui l'eleganza è sempre al primo posto. I tannini finissimi, le sfumature floreali e una notevole calma interiore conferiscono al vino un'aura quasi aristocratica. Di conseguenza, lo Château Rauzan-Ségla è stato uno dei vini che, durante le degustazioni Primeur, ha assolutamente impressionato per la sua padronanza delle condizioni dell'annata. A lungo termine, il 2025 dovrebbe rivelarsi uno dei migliori e più completi Rauzan-Ségla degli ultimi anni - un vino di grande nobiltà la cui piena profondità e complessità si riveleranno pienamente solo con un po' di invecchiamento in bottiglia.

Profilo aromatico:

Un bouquet incredibilmente profondo, ribes nero fresco, note di violetta, scorza d'arancia e ribes nero. Al palato sublime, con una trama setosa, una corsa energica, un corsetto di tannini stretti e maturi, il Margaux brilla con energia e finezza, corpo perfettamente allenato. Nel finale concentrato e lungo, ciliegia selvatica, grafite e un'astringenza sublime e fine.

Ideale con:

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

Appellation: Margaux

Produttore: Margaux AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Da bere: 2030-2063

Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 1.5% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc

Numero articolo: 0520925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 98/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 96-98/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 1.5% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2063
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Servier:	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.