



Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

La tendenza al rialzo continua

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Mar

Produzent: Margaux AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0520908

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 90/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.