



Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Una bella polizza vita con una grande annata

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:

Granato porpora saturo, denso al centro, lilla sul disco. Naso discreto con note di fiori, amarene, sambuco e leggero tabacco. Palato fine e opulento con tannini magnificamente maturi. Mai un primeur appariscente, ma con la garanzia di un grand cru.

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%

Da bere: da subito fino al 2052

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

Artikelnummer: 0520914

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2052
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.